



# COLOMBIA CACAO TERA



• Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao - Año 15 - No. 74 - Noviembre 2023 •

## Quinta edición de Chocoshow

FEDECACAO y Corferias tienen todo listo para que los amantes del cacao se sumerjan en el delicioso mundo del chocolate, en la feria más importante del subsector.

Págs. 3



## Sembrando futuro con las nuevas generaciones

FEDECACAO relanza su programa de integración generacional con nuevo nombre e imagen, de cara a los nuevos retos de los jóvenes en la ruralidad.

Pág. 17



## Itzia, el cacao visto desde el cine

María del Campo comparte sus impresiones tras ver la película que le rinde homenaje a la mujer cacaocultura y al cacao como fruto de la paz.

Pág. 16



# Chocoshow 2023



## chocoshow

Experiencia del cacao al chocolate

La feria para deleitarse con el mejor cacao y el chocolate de Colombia. **Vea más en Pág 3.**



## ▶ AGROGUAMAL – WORKAKAO PRODUCE UNO DE LOS 50 MEJORES CACAOS DEL MUNDO

La muestra de cacao de la asociación Agrogumal de la cooperativa WORKAKAO de Guametal Meta fue preseleccionada entre los mejores 50 cacaos del mundo por el concurso internacional Cacao de Excelencia, que premia los mejores cacaos del mundo / **Pag.10**



## EDITORIAL

40 AÑOS DEL FONDO NACIONAL DEL CACAO, UNA CONQUISTA QUE EL PAÍS DEBE DEFENDER • Pág. 2

# 40 años del Fondo Nacional del Cacao, una conquista que el país debe defender

**EDUARD BAQUERO LÓPEZ**

Presidente ejecutivo – FEDECACAO

Ya son 40 años desde que por Ley de la República – Ley 67 de 1983 – se creó el Fondo Nacional del Cacao, un fondo parafiscal constituido con los aportes de ustedes, los cacaocultores de Colombia y que con la administración de FEDECACAO desde el primer día de entrada en vigencia de la ley viene prestando todos los servicios de extensión y acompañamiento, a través de tres programas misionales: Transferencia de Tecnología, Investigación y Apoyo a la Comercialización. Son muchas las familias beneficiadas de este fondo en 40 años de existencia, que sigue contribuyendo al progreso de 60.000 familias que se dedican a este cultivo en el país.

Los Fondos parafiscales agropecuarios son vitales para el desarrollo de la agricultura nacional, ya que con esas contribuciones, que no hacen parte del presupuesto general de la Nación y que se entienden como recursos públicos, se beneficia a través de programas de inversión al mismo sector que los genera, de acuerdo con las normas que la regulan. Por eso, para el subsector cacao que representamos ha sido esencial el apoyo que se ha recibido por parte de los cacaocultores del país a través de la Cuota de Fomento, para que ese Fondo Nacional del Cacao se fortalezca y haga crecer la cacaocultura nacional.

Veamos en un breve repaso algunos de los grandes logros que se han obtenido con los recursos del Fondo Nacional del Cacao en sus 40 años de existencia, y que ha sido administrado por FEDECACAO por delegación del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y después de un estudio de representatividad del gremio cacaocultor.

Basta con mirar lo que pasaba en 2012, cuando la producción era de unos 41.670 toneladas. Los cultivos afrontaban problemas por dispersión de enfermedades, que no se combatirían de la misma manera sin la investigación y trabajo de campo que permiten los recursos del Fondo. Gracias a eso, hoy podemos reportar una producción consolidada de 62.000 toneladas en 2022, un crecimiento del 51% en diez años, y



una cifra récord de 69.000 en 2021, gracias en buena parte al servicio de extensionistas del Fondo Nacional del Cacao. En términos reales eso significa que los cacaocultores del país pasaron de recibir \$166.623 millones en 2012 a \$569.786 millones en 2022, cifra elocuente sobre el comportamiento de la cacaocultura nacional y que redundará en el bienestar de los productores de cacao.

Igualmente, en los últimos 10 años y gracias a los recursos de los cacaocultores del país, ha sido posible con la investigación de FEDECACAO desarrollar y liberar 14 materiales de cacao (8 en 2014, 1 en 2017 y 5 en 2021), óptimos en productividad y con buen comportamiento fitosanitario, todo en beneficio de los ingresos de los productores, materiales debidamente registrados ante el ICA.

También, y con el apoyo del gobierno nacional a través del Ministerio de Agricultura y con recursos del Fondo Nacional del Cacao, ya hoy podemos decir que son más de 33.000 hectáreas renovadas en todo el país y que ya estamos promediando esa meta que nos establecimos de renovar 80.000 hectáreas de cacao envejecido. Esto es un avance del 47.5% de la meta.

Para tomar una referencia reciente, en 2022 se realizaron 31.540 visitas de asistencia técnica en más de 600 municipios del país, con el apoyo de 293 personas que a la fecha de este año trabajaban para el Fondo Nacional del Cacao.

Otro aporte fundamental del Fondo es el apoyo a la asociatividad. Durante el año 2022 y con los talleres del programa de Fortalecimiento Socioempresarial, se beneficiaron 541 representantes de diez asociaciones del país en nueve departamentos, e igualmente este año se ha dado un gran énfasis a la mujer productora, con el programa de Innovación y Emprendimiento Femenino, con un foco de 25 mujeres en cinco de nuestras unidades técnicas.

De la misma manera, con nuestro programa de Transferencia de Tecnología y con los aportes de los cacaocultores del país, solo en 2022 fue posible beneficiar a 14.296 productores de actividades como Cursos técnicos y Demostraciones de método, las cuales llevan transferencia de conocimientos y avances en investigación directamente a los productores en sus fincas, parcelas demostrativas y granjas experimentales.

Gracias a los recursos de ustedes, cacaocultores del país, el cultivo del cacao llega a comunidades rurales a cada vez más lugares del país, muchos de ellos alejados de grandes centros urbanos y cabeceras municipales, todo con el esfuerzo de nuestros 293 funcionarios que laboran a lo largo de todo el país, que a octubre de este año prestaban sus servicios para el Fondo Nacional del Cacao, y quienes llegan a departamentos tan diversos como Caquetá, Putumayo, Guanía, Guaviare, Vichada, Chocó, Guajira y Nariño,

aparte de los departamentos tradicionalmente vinculados con cacao como Santander, Arauca, Antioquia, Tolima o Huila, entre otros.

Un aspecto de la mayor importancia para la comunidad cacaocultora es la productividad. El Fondo Nacional del Cacao es esencial para continuar incrementando la productividad, como lo establece el Acuerdo de Competitividad de la cadena cacao chocolate, a 900 kgs / ha, manteniendo la calidad del grano. Incluso, el Plan de Ordenamiento Productivo del Cacao está en la misma línea, con el elemento adicional de incrementar el área sembrada, que en 2022 estaba en aproximadamente 192.000 hectáreas, para pasar a 378.000 ha en 2042, objetivos que difícilmente se pueden apalancar sin la existencia del Fondo Nacional del Cacao y sin el apoyo decidido del gobierno nacional.

Por esto y más, vale la pena recordar lo que dijo la ministra de Agricultura, dra. Jhenifer Mojica, ante cacaocultores de San Vicente de Chucurí en su visita a ese municipio el 20 de mayo pasado, y que va en la misma línea de quienes piden fortalecer el Fondo, en vez de reducir sus recursos o alcance: “Me dicen que están muy contentos con el Fondo Nacional del Cacao, pero tenemos que hacer que crezca. Lo que se hace en investigación, en innovación, en buenas prácticas, en transferencia, en extensión, en todo el tema fitosanitario, en renovación de cacaotales, en posicionamiento en el mercado, pero hay que hacer que crezca y se ensanche más”, indicó.

Cabe anotar que la buena administración de los recursos públicos del Fondo Nacional del Cacao por parte de FEDECACAO, de la cual puede dar cuenta el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y los demás ministerios y departamentos que tienen asiento en la Comisión de Fomento Cacaotero, que es la instancia que dirige, verifica y orienta la ejecución de los recursos de los cacaocultores colombianos, también han despertado el interés de la cooperación internacional, como la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito – UNODC, la agencia de cooperación de los Estados Unidos – USAID, el programa de prosperidad del Reino Unido y la cooperación alemana GIZ, entre otros, que también ven en el cacao y en la gestión de FEDECACAO una buena oportunidad para apostarle a

este cultivo, y seguir contribuyendo a cambiar realidades de miles de familias colombianas con el fruto de la paz.

\*\*\*

Y vamos cerrando el año con grandes noticias para la cacaocultura nacional. La primera, la selección de la muestra de la cooperativa WORKAKAO y a la asociación Agrogumal entre uno de los 50 mejores cacaos del mundo, lo cual pone nuevamente nuestro cacao en el panorama cacaotero internacional, noticia de la cual hacemos despliegue en esta edición. Recordemos que el Cacao of Excellence es el concurso de calidad de cacao más importante del mundo, es como el Mundial del Cacao, y en el mismo Colombia se ha alzado con galardones en los años 2010, 2011, 2015, 2019 y 2021, el cual tiene su premiación tradicionalmente en el marco del Salón de Chocolate de París, pero que para esta edición será en la Semana del Cacao y el Chocolate de Ámsterdam, Holanda, el 8 de febrero entrante, y en donde tenemos gran expectativa que nuestros productores del Meta traigan un nuevo galardón para Colombia.

También cerramos el año con el gran aporte para la cacaocultura y al cine colombiano que representa la película “Itziá”, que ha ganado numerosos concursos internacionales y que ha dejado en alto a nuestro cacao en el mundo con esta producción dirigida y protagonizada por Flora Martínez, a ella, a todo su equipo, a nuestros funcionarios que apoyaron en todos los detalles el feliz término de esta producción, a todos los amigos de San Vicente, mil gracias. Sus aportes perdurarán en el tiempo.

Igualmente una invitación extensiva a toda la familia, para disfrutar de nuestra gran feria Chocoshow en su quinta versión, y que en esta edición trae nuevas sorpresas para reunirnos a todos en torno al maravilloso fruto del cacao, así como las historias de esfuerzo, valentía y esperanza que hay detrás de su cultivo, y por su puesto maravillarnos y disfrutar con el chocolate.

Unas felices fiestas para todas las familias cacaocultoras del país, a nuestros amigos, aliados, nuestros mejores deseos para compartir estas fechas en alegría y en paz, con la confianza que este 2024 sea un año lleno de alegrías para todos y de progreso junto con nuestro cacao, nuestro fruto de la paz y la prosperidad.


**COLOMBIA  
CACAOTERA**

**FEDERACION  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**

FONDO NACIONAL DEL CACAO

Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao

Año 15 – No. 74

ISSN 2711-2632

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

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

**Director:**  
**Eduard Baquero López**  
Presidente Ejecutivo

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

**Diagramación:** Alejandro Salazar Ortiz

**Paute con nosotros**  
Adriana Granados – Jefe de mercadeo  
[adriana.granados@fedecacao.com.co](mailto:adriana.granados@fedecacao.com.co)  
**(601) 327 3000, ext. 107**

**Junta Directiva**  
**Miembros principales y suplentes**

**Elda Esneda Daza Piedrahita** (Presidenta - Arauca) - **Alirio Ríos Gómez** (Suplente - Arauca)  
**Sotero Arenas Pico** (Vicepresidente - Santander) - **Marcelina Cala Pérez** (Suplente - Santander)  
**Benjamin Méndez** (Secretario - Cundinamarca) - **Sandra Catalina Lancheros** (Suplente - Boyacá)  
**César Augusto Jaramillo** (Principal - Antioquia) - **Evelio de Jesús González** (Suplente - Antioquia)  
**Marco Tulio Caupaz Ledezma** (Principal - Huila) - **Germán Domingo Castillo** (Suplente - Nariño)  
**Noe Mantilla** (Principal - Santander) - **Martha Cecilia Cubillos** (Suplente - Santander)  
**Guillermo Herreño** (Principal - Santander) - **Luis Edmundo Dávila** (Suplente - Norte de Santander)  
**Isaías Álvarez** (Principal - Santander) - **Joaquín Díaz** (Suplente - Santander)  
**Dagoberto Ortiz** (Principal - Tolima) - **María Claudina Torres** (Suplente - Cauca)

# Llega la quinta edición de CHOCOSHOW, el escenario de los cacaocultores colombianos y el chocolate nacional

Del 24 al 26 de noviembre, Corferias y Fedecacao endulzarán, llenarán de sabores y de diversión los pabellones del recinto ferial por cuenta de la feria Chocoshow, evento en el que se congregará toda la cadena de producción del subsector cacaotero colombiano, en representación de las más de 60.000 mil familias cacaoteras que dinamizan la producción en 29 de los 32 departamentos y que generan más de 67.000 empleos directos e indirectos.

El evento organizado por Corferias y la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), que llega a su quinta edición, tendrá una muestra comercial a cargo de más de 150 expositores, los cuales tendrán las últimas novedades, productos, bienes y servicios en el marco de un espectáculo alrededor del cacao y el chocolate, con diferentes espacios para conocer las maravillas y potencialidades de este producto en todas sus manifestaciones.

Así lo sostiene Eduard Baque-



Los niños son los invitados especiales a Chocoshow, que en esta quinta versión trae más sorpresas

ro López, Presidente Ejecutivo de la Federación Nacional de Cacaoteros: "Chocoshow, en su quinto año, continuará siendo el escenario que impulsa el subsector cacaotero de nuestro país y genera experiencias alrededor de la cultura del chocolate. Además, a partir de este evento esperamos promover el uso del cacao colombiano como materia prima, apoyando de esta manera el crecimiento del subsector, de manera que se puedan aperturar nuevos mercados para fortalecer la comercializa-

ción del grano de cacao y de producto terminado".

Los expositores tendrán 4 pabellones y áreas libres a lo largo y ancho de 12.000 m<sup>2</sup>, en los que podrán mostrar sus productos al público masivo y a todos los representantes de esta industria y demás tomadores de decisión de toda la cadena que pertenece a este sector, donde también se promueve el consumo de sus productos y el posicionamiento de marcas.

El evento, a lo largo de sus tres

días pondrá a disposición de los visitantes una serie de experiencias presenciales, las cuales enriquecerán y llenarán de valor la asistencia a Corferias, entre esas actividades se destacan las Catas de cacao, donde los visitantes de manera guiada aprenden cómo degustar y disfrutar el chocolate con diferentes porcentajes de cacao por medio de sus sentidos; la Agenda académica con diferentes charlas, con temas de interés para cacaocultores y público visitante; la Tarima de talleres con demostración de preparaciones a base de cacao y chocolate; Chocokids, donde los niños disfrutarán de seis estaciones donde conocerán, degustarán y aprenderán del cacao y su origen de una forma muy divertida y lúdica a través de recorridos guiados; La ruta del cacao, un recorrido en el que el visitante conoce el origen del cacao y la magia que lo transforma en chocolate; la Galería de arte, un espacio para la exhibición fotográfica de los jóvenes del programa de FEDECACAO, "Sembrando Futuro"; el Santuario del cacao, una experiencia que muestra los elemen-

tos más representativos de las fincas cacaoteras de las regiones; Escultura, un espacio para vivir la inigualable experiencia con la escultura más grande de Colombia, además de cine al aire libre, y carnaval de chocolate, el cual será un espacio para la diversión familiar con una muestra de circo o danza alusiva al cacao, acompañado de presentaciones itinerantes por los espacios abiertos de la feria, los grupos artísticos tendrán vestuario relacionado con el cacao y chocolate, y realizarán las presentaciones en transcurso de los tres días de feria, en tarima y demostraciones itinerantes por los pabellones del evento.

Por primera vez en Chocoshow se tendrá el Campeonato de desengruidada de cacao, práctica manual para extraer los granos del fruto de cacao y que ha sido de gran interés para el público en donde se ha realizado en distintas ferias a nivel regional, y en el que participarán parejas cacaocultoras de las diferentes regiones expertas en esta práctica. Para más información sobre las actividades y boletería, ingrese a <https://chocoshow.co/>



**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](mailto:mauricio.bahco@gmail.com) +57 315 327 2620



BVCert. 6019321  
Pays de Loire

# En el camino de la investigación en cacao, ¿Cómo vamos?

Elaborado por  
 Grupo de Investigación e Innovación  
 Oficina de Comunicaciones  
 FEDECACAO - Noviembre 2023



**Por: Edith Moreno Martínez  
 Diannefair Duarte Hernández**  
 Profesionales de apoyo Grupo de  
 investigación e innovación en cacao - GIIIC  
 FEDECACAO

La investigación y la innovación son el motor del desarrollo de las naciones, es así como generar iniciativas que promuevan desarrollos conceptuales, técnicos y tecnológicos representan más que una necesidad, una obligación por parte de las organizaciones y del Estado.

El sector rural y particularmente el sector cacaotero han sido objeto de múltiples desarrollos en los últimos años, por esta razón, presentamos un panorama de algunas de las investigaciones que se vienen desarrollando por parte de FEDECACAO – FONDO NACIONAL DEL CACAO, a través del Programa de Investigación en diferentes regiones del país. El desarrollo de estas actividades tiene como finalidad generar procesos de innovación y desarrollo para el incremento de la productividad, fomento de la calidad del cacao y desarrollo de la cadena de valor, en el contexto de una cacaocultura más sostenible, rentable y generadora de paz en el país.

Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, destacaremos algunas de las actividades más significativas dentro de los seis proyectos que maneja el Programa de Investigación, durante la vigencia 2023.



Convenciones	
▲	Selección, conservación y evaluación de materiales de interés agronómico
●	Manejo sanitario integrado del cultivo de cacao
+	Aspectos nutricionales del cultivo de cacao
■	Calidad integral del cacao con énfasis en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales
⊕	Prácticas agronómicas para el aumento de la producción en cacao
■	Construcción de estadísticas del sector cacaotero como herramienta para sostenibilidad de la actividad productiva

Ubicación geográfica de las actividades de investigación más significativas, realizadas por FEDECACAO – FONDO NACIONAL DEL CACAO en el territorio nacional durante el año 2023.



Construcción de estadísticas del sector cacaotero como herramienta para sostenibilidad de la actividad productiva

La elaboración de estadísticas dentro del sector del cacao se viene realizando desde el año 2022 en 7 departamentos del país, tales como Santander, Antioquia, Tolima, Huila, Arauca, Nariño y Guaviare, los cuales representan el 79,1% de la producción nacional según datos registrados en el año 2022. La información capturada sirve como una herramienta fundamental para garantizar la sostenibilidad de la producción de cacao, así mismo, es relevante para la estructuración de políticas y lineamientos de desarrollo del sector. Este enfoque basado en datos no solo beneficia a la institucionalidad, agricultores y otros actores de la industria, sino que también ayuda para la elaboración de prácticas sostenibles que ayuden a mitigar el impacto ambiental, mejorar la calidad del producto y garantizar el bienestar de las comunidades productoras de cacao.



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

Como parte de las actividades del programa, se realiza la evaluación de materiales sobresalientes a través de ensayos interregionales con el empleo de diferentes metodologías. Una de las fases consiste en el establecimiento de las "parcelas post registro" ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), la autoridad nacional, para cumplir con los estándares de uso comercial. Estas parcelas se encuentran ubicadas en los departamentos de Santander, Tolima, Huila, Antioquia,

Cundinamarca, Risaralda, Cesar, Nariño, Arauca, Chocó, Caquetá, Putumayo y Magdalena, el objetivo es evaluar el desempeño de materiales con características sobresalientes en términos de rendimiento, sanidad y calidad, facilitando su posterior uso comercial por parte de los productores. Los principales aspectos estudiados en las parcelas se centran en los componentes del rendimiento y la incidencia especialmente de *Moniliophthora roeri* y *Phytophthora sp.*

## Manejo sanitario integrado del cultivo de cacao

En la granja Villa Mónica y la parcela La Reforma, en el municipio de San Vicente de Chucurí - Santander, se realizan evaluaciones para identificar el grado de tolerancia o susceptibilidad de materiales regionales a enfermedades como moniliasis y fitóftora, lo cual permite su categorización y conocimiento para el establecimiento de modelos de siembra que puedan

potencializar las características de los materiales y su aprovechamiento en el sistema productivo. Con esta actividad se determina la tolerancia o susceptibilidad de materiales regionales, con la finalidad de generar impactos positivos en la agricultura, producción y sostenibilidad agrícola, al tiempo que contribuye con la investigación y desarrollo del sector cacaotero.

## Prácticas agronómicas para el aumento de la producción en cacao

En la granja de Tierradura en el municipio de Miranda – Cauca y granja La Perla en Tame – Arauca, se conservan 200 materiales de cacao. Estas variedades incluyen materiales introducidos de otros países y regionales de Colombia que hacen parte de la copia de colección de FEDECACAO. Allí se realizan visitas de seguimiento, planeación y desarrollo de actividades de mantenimiento y sostenimiento de las plántulas que se encuentran en vivero. La colección cuenta con materiales que han sido seleccionados por características de productividad y tolerancia a enfermedades que han servido como base para el programa de selección participativa, aprovechando la gran diversidad genética de la especie *Theobroma*, convirtiéndose un recurso esencial en los programas de mejoramiento y obtención de nuevos materiales para el país.

## Aspectos nutricionales del cultivo de cacao

En el municipio de Yacopí – Cundinamarca, en la Finca Las Cruces, se está llevando a cabo un estudio de investigación en la evaluación del efecto de enmiendas sobre la mitigación de cadmio en la planta de cacao. Estas enmiendas tienen como finalidad corregir problemas relacionados con la salinidad y acidez del suelo, a su vez permiten inmovilizar y reducir la cantidad de cadmio que las plantas de cacao

absorben sin llegar a afectar su producción, este enfoque se centra en utilizar técnicas rentables, amigables y respetuosas con el medio ambiente como la inmovilización in situ utilizando enmiendas orgánicas. De este modo, el uso de las enmiendas tiene el potencial para reducir la captación de cadmio por las plantas y mejorar la inmovilización, por procesos de absorción, intercambio iónico, complejación y precipitación.

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

En el ámbito del análisis del grano de cacao, la evaluación de contaminantes químicos residuales ocupa un lugar importante, ya que estos abarcan sustancias que en condiciones normales y naturales no deberían estar presentes en un producto alimenticio. El objetivo de esta evaluación es evaluar el contenido de contaminantes químicos residuales en muestras de granos de cacao provenientes de centros de acopio en los departamentos de Antioquia, Córdoba,

Risaralda, Arauca, Norte de Santander, Santander, Cesar, Meta, Huila, Tolima, Cundinamarca, Valle del Cauca, Nariño, Putumayo, Caquetá y Boyacá, a través de la recolección de muestras post almacenamiento, estas muestras son evaluadas en laboratorio especializado, con el fin de determinar los niveles de contaminantes químicos residuales en los granos de cacao.



# ¿Cómo funciona el proceso de recaudo de la cuota de fomento cacaotero?

## ¿Qué es el Fondo Nacional del Cacao?

Es una cuenta especial creada por ley para el recaudo y manejo de los recursos provenientes de la Cuota de Fomento Cacaotero.

## ¿Qué es la cuota de Fomento Cacaotero?

Contribución parafiscal, establecida por ley al Subsector agropecuario, se recauda con el propósito de beneficiar a través de programas de inversión al mismo sector que los genera, de acuerdo con las normas que la regulan.

## Pedagogía



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



## ¿En qué se invierte la Cuota de Fomento Cacaotero?

Los recursos se destinan para la ejecución o financiamiento de los siguientes programas:

- Transferencia de tecnología
- Investigación
- Apoyo a la comercialización

## Normas que regulan la cuota de fomento cacaotero

Ley 67 de 1983  
 Decreto 1000 de 1984  
 Decreto 502 de 1998  
 Ley 101 de 1993  
 Decreto Número 2025 de 1996  
 Decreto Número 392 de 2001  
 Decreto 1071 de 2015



## ¿Cuál es el Porcentaje de la Cuota de Fomento Cacaotero?

La Cuota de Fomento Cacaotero establecida por la Ley 67 de 1.983 corresponde al tres por ciento (3%) sobre el precio de venta de cada kilogramo de cacao de producción nacional. Cuando los productos sean beneficiados por los mismos cultivadores o por su cuenta, la Cuota se causará y deberá deducirse al momento de la trilla o beneficio.

## ¿Quién es el encargado de recaudar la Cuota de Fomento Cacaotero?

Están obligadas al recaudo de las Cuotas de Fomento todas las personas naturales o jurídicas que adquieran o reciban a cualquier título, beneficien o transformen cacao, bien sea que se destinen al mercado interno o al de exportación.

## Uso de la Factura única numerada

Los compradores, comerciantes, exportadores o fábricas procesadoras de cacao, en su condición de recaudadores de la Cuota de Fomento Cacaotero, están obligados a hacer uso de la factura única numerada que, para efectos del recaudo de la cuota, diseñe y elabore la entidad administradora del Fondo Nacional del Cacao.

La factura única numerada es un documento soporte del recaudo de la cuota de fomento cacaotero, por lo tanto, antes de realizar el pago de la cuota de fomento cacaotero al Fondo Nacional del Cacao, es necesario solicitarlas al área de estadística y recaudos de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao



## ¿Cuándo se debe consignar la Cuota de Fomento cacaotero al Fondo Nacional del Cacao?

Los recaudadores, deben remesar mensualmente al administrador del Fondo Nacional del cacao, las sumas que se recauden por concepto de las Cuotas de Fomento, dentro de los diez (10) días del mes inmediatamente siguiente al del recaudo.

Cuenta corriente No. 8 200 18 919 del banco BBVA a nombre de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional de Cacao. En caso de que las compañías no efectúen compras de cacao en un periodo determinado o cesen su actividad es importante informar al área de estadística y recaudos de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao.



Consulte la cartilla completa de Proceso de Recaudo de la Cuota de Fomento Cacaotero



## Datos de Contacto - Recaudo Cuota de Fomento Cacaotero

Calle 31 No. 17-27, Bogotá D.C., Colombia  
Teléfono fijo: 57 – (601) 327 3000 Ext. 109  
<https://www.fedecacao.com.co>



## FEDECACAO PRESENTE EN LA

# III FERIA INTERNACIONAL DE CAFÉ, CACAO Y AGROTURISMO DEL HUILA, LA FICCA 2023

**Por: Rafael Emilio Mahecha**  
Coordinador Regional Huila

Por tercera vez consecutiva la Federación Nacional de Cacaoteros fue invitada a participar en la 3ª Feria Internacional de Cafés Especiales, Cacao y Agroturismo – FICCA Huila – 2023, la cual se realizó del 28 de septiembre al 1 de octubre de 2023 en la ciudad de Neiva.

FEDECACAO estuvo presente en cuatro momentos durante el desarrollo de la FICCA: agenda académica, degustación comentada de chocolate, evento Chocoteritos y la primera edición de “Cacao selecto, un concurso de sabor”, el concurso regional de calidad de cacao en el departamento del Huila.

La inauguración de la feria estuvo a cargo del señor gobernador del Huila Luis Enrique Dussán López, y como invitados especiales estuvieron también Eduard Baquero López, presidente ejecutivo de FEDECACAO; la imagen de la cacaocultura colombiana María del Campo, y Carlos Arturo Azuero Perdomo, gerente de operaciones de la Federación Nacional de Cafeteros. También estaban presentes el embajador de Emiratos Árabes, señor Salen Rashed Alowais y el Embajador de Polonia, señor Pawel Wozny. Estas fueron las principales actividades de esta nueva edición de la feria, y en la que el cacao cada vez obtiene mayor protagonismo:



### Primer concurso regional de calidad de cacao del Huila

Este primer “Cacao selecto, un concurso de sabor” tuvo como objetivo principal resaltar las características de excelente calidad del cacao que se produce en el departamento del Huila. 33 muestras participaron en el concurso, 24 de ellas correspondientes a asociaciones de productores, y 9 de agricultores independientes.

Los ganadores del concurso fueron:



NOMBRE	GANADOR	MUNICIPIO
Secundino Calderón	Primer puesto	Villavieja
Asociaciones de cacaocultores AMBICAR	Segundo Puesto	Rivera
Cacaocultor independiente	Tercer puesto	Rivera

El acto de premiación se realizó con presencia del gobernador del Huila, dr. Luis Enrique Dussán López; Eduard Baquero López, presidente de FEDECACAO; María del Campo e invitados especiales del SENA, Gerente de la III Ficca, agencia de cooperación alemana, GIZ, y cacaocultores en general.

### Participación en la agenda académica

El dr. Omar Alberto Domínguez Amorocho, director del Programa de Investigación de FEDECACAO, presentó la conferencia magistral “El Color de los Genes” una mirada a la diversidad de cacao en Colombia (puede encontrar la conferencia en nuestra página de Facebook). La conferencia estuvo enfocada a los temas: sostenibilidad, diversidad biológica, y los factores determinantes de la generación de diversidad.



### Degustación comentada de cacao

FEDECACAO participó con tres funcionarios del Panel Nacional de Catación, con sede en San Vicente de Chucurí (Santander). Durante los cuatro días de la Feria se entregaron aproximadamente 2.000 tabletas de cacao, las cuales fueron degustadas por el público asistente. Las personas que ingresaron a este salón, tuvieron la oportunidad de conocer y experimentar cuál es el proceso adecuado para degustar una tableta de chocolate, y cómo se pueden apreciar los diferentes aromas y sabores del chocolate.

### Chocoteritos



El evento Chocoteritos se realizó durante la III Feria Internacional de Cafés especiales, Cacao y Agroturismo - Huila 2023, en donde participaron 1.080 niños, a través de tres estaciones: Descubramos su origen, Choco historia, Transformando sabores, Cantando ando, Recordemos Juntos, y Fotos y recuerdos.

### Stand de FEDECACAO



Durante los cuatro días de la feria FEDECACAO atendió al público asistente en su stand, en donde los visitantes se mostraron interesados en conocer acerca del cultivo de cacao en el departamento del Huila.

La Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao, hizo presencia a través del stand institucional estuvo presente durante los cuatro días de la Feria y fue atendido por los funcionarios de las U.T. de Neiva y Garzón. En el stand se tuvo la oportunidad de atender a cacaocultores, emprendedores, visitantes nacionales y extranjeros. En total, el stand recibió la visita de 383 personas.

### Participación de María del Campo



María del Campo participó en la mesa principal durante la jornada de inauguración de la III Feria. En sus recorridos, visitó aproximadamente 40 emprendedores de cacao, transmitiendo recomendaciones en cuanto a la asociatividad y la calidad de los productos que cada uno de ellos transforma. Igualmente estuvo presente en el pabellón de cacao, y en la degustación comentada de cacao de Fedecacao.

**¡Aumenta tu  
productividad  
en el campo!**



VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

**El crédito de fomento de  
FINAGRO te brinda la  
oportunidad de financiar:**

hasta el  
**100%** de tus proyectos



Desde la **producción** hasta la **comercialización**.



Con **plazos flexibles** y **periodos de gracia**.

► **Prepárate para enfrentar El Fenómeno de El Niño** y prevenir sus efectos con:

**ICR**

**Incentivo a la Capitalización Rural**

puedes obtener un **abono de hasta el 40%** para el pago de tu crédito.

**ISA**

**Incentivo al Seguro Agropecuario**

para proteger tus inversiones ante riesgos climáticos.



Y si no tienes garantías, el **Fondo Agropecuario de Garantías (FAG)** puede ser tu fiador.

**No esperes más, visita tu banco o cooperativa de confianza  
y solicita tu crédito con @Finagro.**

Comunícate con la Agrolínea nacional 018000912219 o a través del WhatsApp Business 313 889 8435

# ¡VAMOS A LA ESCUELA!

## Escuela de formación y capacitación cacaotera de FEDECACAO

Por: - Óscar Gavanzo  
- Ruben Darío Quiroga

Profesionales de capacitación  
Escuela de Formación FEDECACAO

A través del Programa de Transferencia de Tecnología de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao, se ha dado origen a la actividad conocida como "Escuela de Formación y Capacitación Cacaotera Nacional" desde el año 2015. Esta estrategia surge en respuesta a la necesidad de fortalecer las capacidades de los productores de cacao, proporcionándoles herramientas técnicas que les permitan competir en el mercado actual y, por ende, mejorar sus condiciones familiares.

Esta iniciativa promueve la capacitación como un pilar fundamental en los procesos de aprendizaje de la comunidad interesada en el cultivo del cacao. Se ha diseñado un plan de capacitación que abarca dos componentes esenciales: la institucionalidad y el cultivo del cacao. Estos componentes se desarrollan a través de sesiones teóricas y prácticas, lo que permite el desarrollo de habilidades concretas.

Los eventos formativos y de capacitación nacional se desarrollan en las regiones cacaoteras de Colombia y en aquellas con potencial para el establecimiento del cultivo de cacao, atendiendo las solicitudes de organizaciones de agricultores.

Desde su inicio hasta el año 2022, el programa ha contado con dos profesionales en capacitación, llegando a beneficiar



a 8,017 productores de cacao en todo el territorio nacional, abarcando 241 municipios y 30 departamentos. Se ha alcanzado a comunidades mestizas, afrodescendientes e indígenas a través de un enfoque de extensión grupal. La oferta de capacitación incluye una variedad de temas, como el manejo de viveros, métodos de propagación, el establecimiento de cacao bajo el sistema agroforestal - SAF, técnicas de poda, manejo integrado de plagas, cosecha y poscosecha, procesamiento y calidad, nutrición en el cultivo de cacao, cursos básicos para jueces de evaluación sensorial, buenas prácticas agrícolas, costos de producción y educación financiera.

A pesar de los esfuerzos realizados y los logros obtenidos durante la vigencia del programa, todavía enfrentamos el desafío de llegar a más regiones y comunidades. La Escuela de

Formación se erige como una herramienta valiosa para abordar estas necesidades y demandas, especialmente en zonas donde la asistencia técnica de Fedecacao – Fondo Nacional del Cacao no ha logrado llegar de manera suficiente para satisfacer las necesidades planteadas.

Durante el transcurso del año 2023, se han desarrollado cursos técnicos específicamente diseñados para agricultores provenientes de 51 municipios pertenecientes a 21 departamentos del país. Estos cursos han puesto su enfoque en el cultivo de cacao y han logrado brindar capacitación a un total de 552 productores. Los resultados de estas capacitaciones han sido notoriamente positivos, ya que se ha evidenciado una mejora significativa en los conocimientos relacionados con la calidad, productividad y rentabilidad del cultivo de cacao. Este progreso sienta las bases para cosechas de mayor calidad y una expansión efectiva de la producción.

Además, es de suma relevancia destacar que estas capacitaciones no solo han fortalecido los conocimientos técnicos, sino que también han generado una notable motivación tanto en los productores como en sus familias. Este impulso se traduce en un avance en el desarrollo socioeconómico de la región. Las técnicas adquiridas durante estos cursos permitirán optimizar la productividad y rentabilidad del cultivo de cacao. Los miembros de la comunidad interesados en esta temática podrán aplicar estas habilidades a lo largo de la cadena productiva, promoviendo así un crecimiento y desarrollo sostenible.

Además de esto, es importante señalar que estas capaci-



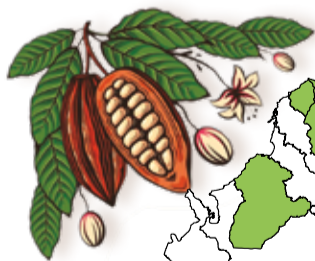
Algunas de las actividades de la escuela nacional de Formación en 1 - Caidonia (Valle), 2 - Chaparral (Tolima), 3 - La Paz (Cesar) y 4 - Muzo (Boyacá).

taciones han impactado positivamente en 39 organizaciones sociales, distribuidas en los departamentos de Atlántico, Boyacá, Caquetá, Casanare, Cesar, Córdoba, Guajira, Guaviare, Huila, Magdalena, Meta, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Tolima y Valle del Cauca.

Por otro lado, es relevante subrayar la activa participación de las mujeres en los procesos formativos, tanto en la cadena de valor del cacao como en las capacitaciones técnicas. De hecho, un significativo 41.6% de los asistentes son mujeres, lo que re-

fleja un impresionante avance en la inclusión y empoderamiento femenino en el ámbito cacaotero. Esta diversidad de participantes enriquece el aprendizaje y el sector en su conjunto, fortaleciendo la comunidad cacaotera de manera integral.

La experiencia de la Escuela De Formación y Capacitación Cacaotera Nacional es un testimonio elocuente de cómo la capacitación técnica puede transformar no solo la producción de cacao, sino también la vida de los agricultores y sus comunidades. Entonces ¡Vamos a la escuela!



Departamentos en donde se han realizado capacitaciones por parte de la Escuela durante el año 2023.



Departamentos con presencia de la Escuela Nacional de Formación de FEDECACAO en 2023



# UNODC

Oficina de las Naciones Unidas  
contra la Droga y el Delito



Por: **Juan Eduardo Rodríguez S.**  
Jefe de comunicaciones  
FEDECACAO

El 31 de octubre se dio a conocer por parte del concurso internacional Cacao of Excellence el listado de las 50 muestras de cacao preseleccionadas como las 50 mejores del mundo, y en donde Colombia tiene el orgullo de contar con un representante entre el selecto grupo de los mejores cacaos del mundo, con una muestra de cacao producido en fincas de la cooperativa WORKAKAO en el municipio de Guamal, Meta.

La muestra hizo parte de siete (7) muestras provenientes de fincas colombianas que fueron enviadas al concurso, y que el panel de evaluación de la convocatoria consideró aptas para participar. La convocatoria fue organizada por el Consejo Nacional Cacaotero, del que hacen parte entre otras entidades el Ministerio de Agricultura, FEDECACAO y demás actores de la cadena cacao chocolate del país.

Ante la noticia, el gerente de WORKAKAO, Freddy Gutiérrez Suárez, mostró su orgullo y agradecimiento al lograr este reconocimiento internacional al cacao que produce su cooperativa.

“En nombre de la cooperativa, de las cinco organizaciones asociadas a nuestra cooperativa, de las 900 familias que hacemos parte de este bonito proceso, en nombre también de las familias víctimas del conflicto que estamos en el proceso de la cacaocultura, que encontramos en este cultivo una forma de resiliencia para sanar nuestras heridas del conflicto, en nombre de nuestras mujeres empoderadas de nuestra cacaocultura, en nombre de los jóvenes que hacen parte del relevo generacional de nuestra cacaocultura, queremos agradecerle a la Federación Nacional de Cacaoteros, al Consejo Nacional Cacaotero por este importante reconocimiento, y por representar a nuestro país en este importante concurso”, señaló Gutiérrez, quien agregó que este tipo de reconocimientos hacen más visible a la cacaocultura del Meta.

“En nombre de toda la comunidad cacaotera del departamento del Meta, les agradecemos que nos haga visibles en este compromiso que tenemos para que cada día las familias cacaoteras sean más empoderadas”, manifestó.

Leonel Murillo, asociado de Agrogumal y quien tomó parte en la preparación de la muestra seleccionada, explicó cómo se llegó a la calidad que fue reconocida hoy.



El cacaocultor Leonel Murillo, quien lideró el proceso de preparación de la muestra seleccionada junto con un técnico de campo de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao

## Una muestra de cacao colombiano, entre los

# 50 mejores

## cacaos del mundo



Leonel Murillo de Agrogumal junto con un técnico de campo de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao

“En octubre del año pasado pusimos en marcha la central de beneficio de WORKAKAO en Guamal, ahí empezamos a convencer a agricultores que nos vendieran el cacao fresco a la central y empezar a hacer los procesos con los protocolos de cosecha, fermentado y secado, y en ese mes nos dimos cuenta

que estaba la convocatoria para participar con muestras para ese concurso, entonces nos le medimos y comenzamos con la selección de los granos”, indicó.

“Muy contentos todos en WORKAKAO al saber que estamos representando al país, y estamos a la espera de saber si en febrero nos podemos traer un galardón bronce, plata u oro,

ese sería el ideal, estamos muy felices con esa noticia”, expresó.

Santiago Andrade, técnico de campo de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao también explicó el acompañamiento que viene recibiendo la cooperativa con recursos del Fondo Nacional del Cacao.

“Es muy satisfactorio que el Meta obtenga estos reconocimientos, ya que se han venido haciendo bien las cosas en el manejo de la post cosecha, es una asociación de segundo nivel muy grande, muy fortalecida, es un aliciente para que los agricultores de la asociación sigan haciendo las cosas bien, sigan capacitándose, y además cuentan con su propia central de beneficio, tienen todo lo necesario para hacer buenos procesos, y es una alegría para Colombia que el Meta esté produciendo uno de los mejores cacaos del mundo”, señaló.

Por su parte, el presidente ejecutivo de FEDECACAO, Eduard Baquero López, mostró su satisfacción por el reconocimiento para estos productores de Colombia. “Es motivo de alegría para la familia cacaotera colombiana, en este caso el departamento del Meta vuelve a ser protagonista en el máximo evento de cacao en el mundo, el Cacao de la Excelencia, esto ratifica la calidad de nuestro cacao, y esperamos que este año los productores de Agrogumal y la cooperativa WORKAKAO traigan para Colombia una vez más el reconocimiento del mejor cacao con los que se fabrican los mejores chocolates del mundo”, manifestó.

Este reconocimiento también es para los clones desarrollados por el Programa de Investigación de FEDECACAO, que con recursos del Fondo Nacional del Cacao entregaron para uso libre 14 materiales, entre ellos los clones FEAR 5 y FSV41, de los cuales se originan las muestras de grano reconocidas por el concurso internacional.

Para conocer más sobre los productores que enviaron sus muestras al concurso internacional, y específicamente sobre el proceso que se surtió con Agrogumal, puede ver el capítulo # 4, de la serie “Buscando el mejor cacao del mundo”, escaneando el código.



La serie fue realizada por FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao y el productor audiovisual Andrey Marín.

# LOS CACAOCULTORES DEL MES



NOVIEMBRE

## ▶ UT GIGANTE



Lucy Cristina Longas, una mujer apasionada de 54 años, proviene de una larga familia de cacaocultores, una herencia que ha acogido con entusiasmo a lo largo de su vida. Desde sus antepasados, la cacaocultura ha sido el centro de su existencia. En el

año 2000, doña Lucy adquirió un terreno que se convirtió en su propio oasis cacaotero, un lugar donde su conexión con la tierra y el cacao se ha fortalecido con el apoyo técnico constante de la Federación Nacional de Cacaoteros. Por la construcción de la

hidroeléctrica El Quimbo, fue reubicada a la vereda El Tendido de mismo municipio, donde actualmente administra cuatro hectáreas de cacao, una fuente vital de sustento y pasión. Viviendo con su familia, incluyendo sus nietos, Isabella y Fabián Santiago, de 10 y

8 años, doña Lucy está decidida a transmitirles su amor por la cacaocultura, inculcándoles la importancia de cuidar la tierra y preservar la tradición familiar. Su mayor anhelo es que ellos sigan su legado y mantengan viva la labor de ser cacaocultores.

## ▶ UT GARZÓN



Doña Cecilia Claros Hoyos, nacida en Salado Blanco (Huila), comenzó en la cacaocultura por sus padres. "Gracias a Dios mis padres fueron cacaoteros y nos enseñaron el amor por este cultivo que ha sido una bendición en mi familia, porque cacaotero no es solo el que cosecha el cacao, si no también quienes vienen a compartir un chocolate con nosotros, ¡como ustedes!... Todos somos una gran familia cacaotera". Después de muchos años de trabajo y esfuerzo, junto con su esposo Jorge Torres Claros lograron tener finca propia y cultivar cacao, en Oporapa. "Para mí esta finca es un paraíso, gracias

a las verdes montañas que la rodean, la variedad de especies de animales que habitan en este lugar, como aves silvestres, miras, golondrinas, azulejos, mariposas que se mueven entre las flores y mis fieles compañeros mis amados perros; este lugar me hace inmensamente feliz. Ya transformamos el cacao en chocolate de mesa y su mucílago en vino de cacao. Invito a todos mis colegas campesinos a que siembren cacao y diversifiquen la finca, pero sobre todo apliquen las labores agronómicas que nos recomienda nuestros técnicos de la Federación Nacional de Cacaoteros, Fondo Nacional del Cacao.

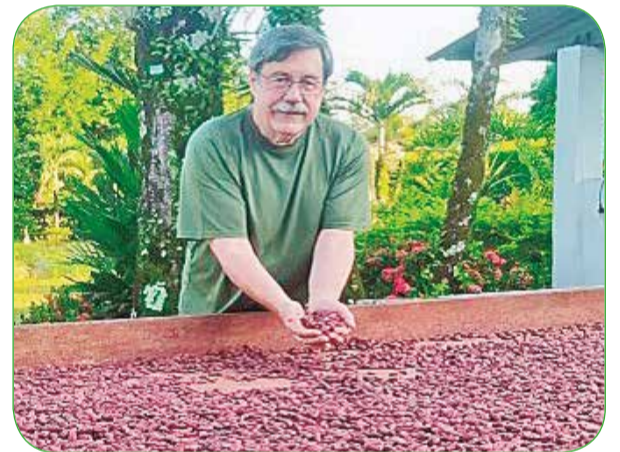
## ▶ UT CHAPARRAL



Arlis Mendoza es un docente ejemplar y propietario de la Finca Brisas de Amoyá en el municipio de Chaparral. Arlis junto a su familia personifican la dedicación y el amor por el cacao. Su finca, Brisas de Amoyá, se ha transformado en una estación agroecológica con un potencial turístico inmenso. No solo cultiva cacao, sino que también promueve prácticas sostenibles y amigables con el medio ambiente.

Es un modelo digno de replicar para todos los amantes del cacao. Con la colaboración de FEDECACAO - FNC, se ha implementado una parcela de investigación en su finca que promete proporcionar datos valiosos para mejorar la producción de cacao en la región. Este esfuerzo conjunto muestra el compromiso de Arlis no solo con su finca, sino también con la comunidad cacaocultora en su conjunto.

## ▶ UT GRANADA



El señor Thomas Larry Smith llegó a Colombia en el año 2000 a trabajar con una empresa de telefonía celular, con el cargo de presidente ejecutivo de la compañía. En el año 2005 salió trasladado para Irlanda, desde ese lugar con el apoyo de uno de sus amigos en Colombia logró invertir y comprar bien raíz, en el municipio de Guamal – Meta. En el año 2013 dio inicio al proceso de establecimiento del cultivo de cacao recibiendo asesoría técnica por parte de la unidad técnica FEDECACAO Granada, en donde establecieron 5 ha con materiales universales de alto rendimiento y tres años

después establecieron 5 ha más con materiales regionales de alta producción. En el año 2016 se jubiló y desde entonces está residiendo en Colombia, para esa misma fecha obtuvo la respectiva cédula cacaotera lo cual lo acredita como cacaocultor propietario de la finca en el municipio de Guamal – Meta. Desde el año 2019 produce cacao orgánico, fertilizado con abonos procesados en la misma finca, obteniendo producciones de 1 Ton x ha / año, lo cual lo ha conllevado a efectuar algunas exportaciones de grano seco hacia Europa, obteniendo un valor diferencial en el precio.



## ▶ UT EL CARMEN DE CHUCURÍ

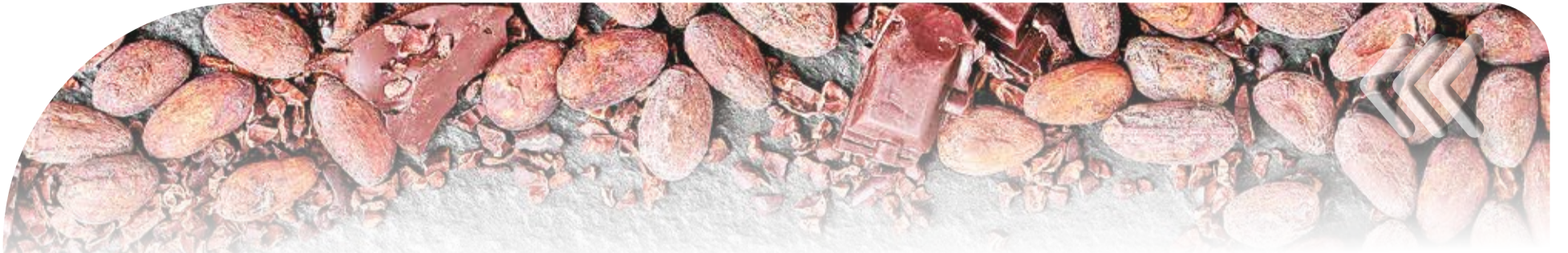
El señor Martín Patiño, nacido en El Carmen de Chucurí, tuvo que irse a la edad de 15 años a la capital del país por la situación de violencia que vivía la zona a mediados de los ochenta. Sin embargo, después de dos años de haber regresado a la tierra que lo vio nacer, decidió ponerse en contacto con FEDECACAO

– Fondo Nacional del Cacao unidad técnica El Carmen De Chucurí, con el objetivo de obtener asesoría en cuanto al cultivo y también aprender mucho más sobre la plantación de cacao, ya que como él dice "en esa época se trabajaba con cacaos criollos – híbridos". Hoy en día don Martín cuenta con un área de 1,5

hectáreas de cacao, con una producción media, y con ganas de iniciar una siembra nueva de 2 hectáreas para poner en práctica lo aprendido con FEDECACAO, sin dejar a un lado el acompañamiento técnico. "Mi meta es tener 4 hectáreas de cacao bien tecnificadas con materiales regionales de alto rendimiento", que gra-

cias a FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao y su Programa de Investigación han podido registrar ante ICA en beneficio de los cacaocultores del país. "Quiero aportar mi granito de arena en cuanto a productividad para que esta región siga siendo líder en el cultivo de cacao", cuenta.

# LOS CACAOCULTORES



## ▶ UT VALLEDUPAR



En La Jagua de Ibirico, Jasmina Sánchez Quintero es enfermera de profesión, pero cacaotera por convicción, amante de la bebida de los dioses. El chocolate la motivó a adquirir un predio en el cual tiene 3 hectáreas de cacao. Se ha ido capacitando a través de cursos técnicos, Demostraciones de método, Días de campo, con el apoyo de FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao. Gracias

al interés que ha tenido por mejorar su cultivo, la señora Jasmina ha sido beneficiada de proyectos como renovación de cultivos, con el que realiza cambio de copa de árboles improductivos por clones de alta productividad finos en sabor y aroma. Con estos trabajos se ve reflejada la mejoría en su cultivo, manifiesta que a septiembre ya ve superada la media nacional, en 680 Kg/ha, y estima al

cierre de año debe estar alcanzado los 900 kgs / ha / año. Su liderazgo le ha permitido tener asiento permanente en la junta directiva de ASOCAJAGUA. La señora Jasmina motiva a los productores de cacao a vender legal para que La Jagua de Ibirico figure como importante productor y para que a través de la cuota de fomento sea mayor el número de productores beneficiados.

## ▶ UT ARAUQUITA



En la vereda El Caucho del municipio de Arauquita está ubicada la finca La Orqueta de propiedad de la señora María Luisa Fonseca Salazar. Esta cacaocutora es parte de la segunda generación de la familia con más de 40 años de tradición cacaocultora, quien continuando con el legado de sus padres y con manejo agronómico adecuado al cultivo ha logrado aumentar la producción. Doña María Luisa recibió el terreno como herencia desde hace aproximadamente 8 años y con el apoyo de su esposo, han venido trabajando hombro a hombro con mucha entrega en sacar adelante la parcela y con el objetivo claro de llegar a

ser un modelo agroforestal altamente productivo, competitivo y sostenible a seguir en la región. En la vigencia 2021 fue beneficiaria del proyecto 201 de transferencia de tecnología del Fondo Nacional del Cacao, con el establecimiento de una parcela demostrativa de renovación de copa por injerto lateral, para cambiar materiales que fueron introducidos hace más de 18 años, por materiales con una alta tolerancia a enfermedades como son FEC 2, FTA 4, FEAR 5, FSV 41; hoy en día se encuentran satisfechos con lo logrado en su unidad productiva, pues los resultados saltan a la vista y se ven reflejados en la economía familiar.

## ▶ UT LANDÁZURI



El señor Guillermo López es un cacaocultor natural del municipio de El Peñón Santander, quien siendo todavía un joven, se mudó con su familia a La Macarena en el departamento del Meta. Allí, gracias a su trabajo y esfuerzo familiar, llegó a ser un importante ganadero, llegando como lo menciona él "a tener plata como para vivir de fiesta". Pero un día el infortunio tocó su casa, perdió a su esposa a causa de una enfermedad terminal, como si fuera poco su hija fue reclutada por un grupo armado ilegal y posteriormente muerta en un combate con la fuerza pública. Encontrándose ya solo y abatido, como consecuencia de grupos armados ilegales pierde los bienes que con tanto esfuerzo había logrado obtener, convirtiéndose en un desplazado más

del conflicto armado que sufre nuestro país, tiene que regresar a su tierra en completa pobreza. Con algunos recursos que logró rescatar, compró una parcela denominada El Diamante ubicada en la vereda El Godo del municipio de El Peñón en Santander, la cual se encontraba en estado de abandono por parte del dueño. De la mano de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao este productor restablece su plantación de cacao, además hoy hace parte del convenio 270-2023 MADR y FEDECACAO mediante el cual avanza en la renovación de una hectárea de cacao híbrido en estado improductivo existente en la finca. Al contar su historia replica: "Viejo y solo, mi esperanza son mis matas, ver mi cacao me sube la moral".

## ▶ UT APARTADÓ



Omar Guerra es de la vereda Chadó Arriba, del municipio de Mutatá – Antioquia. Trabaja en la agricultura desde hace 14 años, en su predio La Ecequiela, donde inició con el cultivo de piña, luego con la hoja de coca, con malos rendimientos y experiencias. Cuando inició el proceso de desmovilización de las grupos ilegales, hace unos diez años, incluyeron a don Omar para sembrar como sustitución cultivo lícito de cacao. Hoy cuenta con unas plantaciones óptimas con un buen manejo agronómico, que producen alrededor de 900 kilos anuales por hectárea, los cuales han fortalecido

su sustento familiar. "Agradezco a FEDECACAO, por el importante apoyo que nos brinda, tanto en capacitaciones como en asistencia técnica y espero que nos puedan seguir ayudando con más transferencia de tecnología, investigación e insumos. En estos momentos me encuentro con gran expectativa y entusiasmo, con el cultivo de cacao, siento un enorme agradecimiento, el que nos hayan tenido en cuenta a mi familia y a mí, con el fortalecimiento de nuestro cultivo, ya que es muy importante para el sostenimiento digno de nuestros hogares", dice don Omar.



## ▶ UT TUMACO

La señora María Cleotilde Cuero Angulo, es una cacaocultora consagrada, nacida en 1949. Ha realizado esta labor por más de 60 años, cultivo con el cual pudo criar a sus 4 hijos, ya que siendo muy joven se convirtió en madre soltera. "Doña

Cleota", como le dicen en la vereda por cariño, cuenta con 2 ha de cacao, ha trabajado por obtener buenas producciones mediante sus labores de regulación de sombrero permanente, podas y manejo de enfermedades, además está realizando labores

de injertación en árboles adultos. "Doña Cleota" el año pasado fue beneficiaria de un proyecto de renovación por parte del Fondo Nacional del Cacao y ahora con sus propios medios continúa realizando diferentes actividades, con las cuales mejorara cada día

las condiciones generales del cultivo. Doña Cleota hace parte de una de las miles de mujeres cacaocultoras en la que el cultivo de cacao es su inspiración y la oportunidad de sacar adelante su familia y de mantenerse activa.

# DEL MES



# NOVIEMBRE



## ▶ UT NEIVA

En el municipio de Rivera (Huila) en la vereda La Honda, se encuentra ubicada la finca Buenavista de propiedad del señor Antonio Rodríguez Zamora. Don Antonio desde hace tiempo es cultivador de uva isabelita, cítricos y guayaba, pero ya cansado por la escasa mano

de obra en la región, los costos de los insumos, lo impredecible de los precios con este tipo de cultivos, decide incursionar con el cacao. En la actualidad tiene sembradas dos hectáreas de cacao, una con una edad de 7 meses, con los materiales, FEAR 5, FSV 41, donde

aprovecha los callejones de la guayaba utilizándola como sombrío transitorio del cacao y generador de ingresos, a medida que el cacao crece y exige espacio se da manejo a la guayaba. Cuenta con agua para riego y realiza todas las labores agronómicas recomendadas por el técnico del

Fondo Nacional del Cacao, Federación Nacional de Cacaoteros. Don Antonio da los Agradecimientos al Fondo Nacional del Cacao, Federación Nacional de Cacaoteros, por el acompañamiento que le están haciendo en su cultivo de cacao a través de la unidad técnica de Neiva.

## ▶ UT YACOPI



Gildardo Reyes es un cacaocultor nacido en 1949 en Armenia Quindío, desde sus 6 meses de edad junto con sus padres se trasladaron al municipio de Viotá Cundinamarca, donde finalizó con algunas dificultades primaria. En su adolescencia realizó trabajos en la finca de sus padres en los cultivos que ellos tenían de café y plátano, él se dedicó a estas labores durante muchos años. Sin embargo, con mucho esfuerzo logró comprar su finca "La Esperanza" en la vereda Las Palmas, donde actualmente vive con su esposa. Allí trabajan arduamente desde hace 24 años, y también

allí don Gildardo decide cambiar de cultivo, esto debido a que el café que tenían establecido era muy propenso a múltiples enfermedades, y empezó una nueva historia con el cacao. En esta nueva etapa se dedicó a sembrar cacao de alto rendimiento, clones regionales, con gran esfuerzo trabaja para que su plantación tenga las mejores condiciones en cuanto al manejo cultural, labores de poda, haciéndolo así un agricultor polifuncional en su cultivo, agradece a la FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao, por las buenas asistencias técnicas y capacitaciones que le brindan en su cultivo.

## ▶ UT TAME



Aquilino Álvarez nació el 1 de Enero de 1947 en Rondón Boyacá. En 1968 en un viaje al municipio de Tame - Arauca conoció el cacao, llegando a la vereda Bajo Cusay vivió toda la experiencia del trabajo en el cultivo durante dos años. En 1970 se fue a terminar su carrera universitaria, luego de graduarse como licenciado en informática de la universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, empezó a trabajar como docente en diferentes partes del país como Boyacá, Putumayo y Santander. Tiempo después, en el año 2007 en una visita del Ing. Eduard Baquero, que en ese tiempo se desempeñaba como supervisor técnico nacional y el técnico de campo William Agudelo se inició un proyecto de parcela de investigación para evaluar nuevos clones de cacao en la región, allí el referente fue el profesor Aquilino y en su finca se llevó a cabo esta parcela. En ese mismo año se formó la asociación de cacaocultores de Casanare ASOCANORTE

y un año después asistieron a una gira técnica de FEDECACAO con 12 productores a San Vicente de Chucurí donde vieron todo el proceso del cacao desde la siembra hasta su transformación. Esta gira los incentivó más a sembrar cacao y mostrar este cultivo como una gran alternativa de ingreso para el campesino, desde ese año el cultivo de cacao se multiplicó a otros municipios de Casanare como Trinidad, San Luis de Palenque, Paz de Ariporo y Nunchia. Actualmente el profe Aquilino es pensionado del magisterio, se dedica 100 % a su finca, cuenta con 3 hectáreas de cacao modelo araucano y 1 has de cacao híbrido el cual se renovó con proyecto del Fondo Nacional del Cacao en el año 2022. De sus cuatro hijos la que se sigue con el legado de la agricultura es Alba Rocío Álvarez Ortiz quien es ahora la representante legal de la asociación y ha gestionado varios proyectos que benefician la cacaocultura de Casanare.

## ▶ UT SARAVENA



En esta ocasión le rendimos homenaje a un cacaocultor consagrado, Miguel Ángel Acevedo Osorio, nacido en Cáchira Norte de Santander, egresado del Instituto Superior de Educación Rural como Técnico Agrícola, llegó a Saravena en 1977 como vacunador del Fondo Ganadero. Con gran dedicación y mucho esfuerzo, junto con su esposa compraron una finca en la vereda Cisneros donde iniciaron trabajos de agricultura con cultivos de corto plazo como papaya, patilla, tomate, maíz, plátano, los cuales generaron ingresos para iniciar con el establecimiento del primer cultivo de cacao y de cítricos. El señor Miguel trabajó con la Federación Nacional de Cacaoteros prestando

asistencia técnica en el proyecto 316, en siembra nueva de cacao clonado bajo sistema agroforestal, su pasión por el cultivo de cacao lo llevaba a trabajar y ayudar a muchos agricultores, transmitiendo sus conocimientos en los diferentes programas de transferencia de tecnología como escuelas cacaoteras, Demostraciones de método, Días de campo y cursos técnicos. Fue concejal por 4 periodos del municipio de Saravena, participó en el comité municipal de cacaoteros representando al gremio de los cacaocultores, trabajó con mucho amor por el sector agrícola y hoy en día los productores agradecen por sus enseñanzas y lo recuerdan con mucho cariño. Que en paz descanse.



## ▶ UT JAMUNDÍ

Orlando Balanta Álvarez es un destacado productor cacaotero del corregimiento Cuemavaca, ubicado en el municipio de Padilla, Cauca. Su finca, conocida como "La Estela", es un auténtico ejemplo de una finca tradicional que prospera en la rica tierra de la región. En esta finca, los culti-

vos autóctonos son la esencia de su labor agrícola, con un énfasis especial en el cultivo de cacao. Además de su labor como productor de cacao, Orlando transforma los granos de cacao en deliciosos productos bajo su marca "Chocolates Betsabé". Esta marca ofrece una variedad de productos que

incluyen chuculas, chocolate de mesa, chocolatinas, entre otros. La historia de la finca "La Esperanza" se remonta a los padres de Orlando, el Sr. José Domingo Balanta y la Sra. Betsabé Álvarez. Fueron pioneros en la plantación de cacao en la región y han recibido el apoyo de la Federación Nacional de

Cacaoteros, que les ha brindado asistencia técnica, capacitaciones y, en el presente año, la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas. Con su producto estrella, "Chocolates Betsabé", Orlando y su familia se enorgullecen de preservar la tradición cacaotera que sus padres les legaron.

## ▶ UT PEREIRA

La familia Torres Gaviria lleva en su ADN el legado de la tradición cafetera, su finca El Diamante tiene una tradición de más de 70 años desarrollando actividades agrícolas enfocadas principalmente en el cultivo del café. Las dinámicas productivas que se han

dado en la última década en el departamento del Quindío han permitido que la familia Torres incursione en nuevos cultivos promisorios y su enfoque fue puesto principalmente en el cultivo de cacao, a partir de este momento la familia ha desarrollado diferentes iniciativas,

lo que les ha permitido trascender en la cadena de valor, bajo el concepto "del grano a la barra". Actualmente vienen desarrollando nuevos productos a base de licor de cacao, paralelamente a esta actividad han creado un centro de experiencias sensoriales y la ruta del ca-

cao, que busca generar una mayor cultura de la calidad alrededor del consumo de chocolate y sus derivados. Es importante destacar que este proyecto de familia es un gran ejemplo de liderazgo en la región porque integra conceptos de inclusión, legado y apoyo generacional.



# LOS CACAOCULTORES DEL MES

NOVIEMBRE



## ▶ UT MEDELLÍN

Jackson Enrique Benjumea es un joven cacaocultor que tiene en su finca El Porvenir en el municipio de Yalí, en el Nordeste Antioqueño, 25 hectáreas de cacao injertado con materiales universales y regionales de FEDECACAO con el fin de obtener alta productividad y calidad

en el grano. Le apostó al cultivo de cacao como una opción económica para vivir dignamente con su núcleo familiar. Siempre está muy interesado en apoyar al gremio cacaocultor, por eso hace parte del Comité municipal de cacaocultores Yalí en el cual hace sus aportes con ideas para

ayudar a mejorar el sector cacaocultor del municipio. Cada día quiere mejorar los procesos productivos de la finca, de esta manera está avanzando en el proceso de implementación de buenas prácticas agrícolas, con el objetivo de lograr la certificación del ICA. Jackson de manera permanente

ha tenido en cuenta las indicaciones técnicas que proporciona el servicio de extensión rural de la Federación Nacional de Cacaocultores - Fondo Nacional del Cacao con el seguimiento que brinda el técnico de campo Bayardo García, funcionario de la Unidad Técnica de Medellín.

## ▶ UT BUCARAMANGA



Alicia Sabala y su familia, en búsqueda de mejores oportunidades, llegan a Umpala corregimiento del municipio de Piedecuesta donde inicia con su esposo el trabajo en el campo, allí se dedicó a desarrollar un proyecto en torno al cultivo de cacao, mediante la implementación de clones universales y regionales en búsqueda de mejorar la genética de cacao que se tenía en la finca, fue así que mediante el acompañamiento de FEDECACAO se instalaron los clones FSV 41, FEAR 5, FEC 2, en un modelo agroforestal, cambiando el paisaje del Cañón del Chicamocha por un tapete verde donde resaltan los árboles de cacao, mamoncillo, zapote y maderables que embellecen las áridas tierras del cañón del río Umpala.

Con dos hectáreas de cacao cultivado siguiendo todos los lineamientos de los técnicos de FEDECACAO, en proceso de certificación en BPA, esta finca agro turística ha iniciado su venta de cacao en grano y parte de este se ha venido transformando en forma artesanal, inicialmente para el consumo familiar y posteriormente para ofrecer a amigos y vecinos, productos naturales. En la parte turística cuentan con una posada antigua para quienes gustan del senderismo, con acompañamiento, dentro de los terrenos de la finca, pueden hacer un recorrido hasta el río, ofrecen turismo de experiencia donde los visitantes pueden realizar recorridos por el cultivo de cacao, donde se puede observar flora y fauna propia de esta región.

## ▶ UT RIONEGRO



Patricia Rojas Román es propietaria de la finca Mis amores ubicada en la vereda La Paz del municipio de Rionegro Santander, se ha formado como técnica en chocolatería del SENA y tuvo la maravillosa oportunidad de compartir todos sus conocimientos a los cacaocultores de la región al realizar su etapa productiva en el laboratorio de FEDECACAO - Rionegro, es también

una gran emprendedora quien junto a su hija que también heredó el amor por el cacao, están realizando procesos para obtener sus productos insignias como son chocolate de mesa y bombonería fina que lleva el mismo nombre de su finca, nuestra cacaocultora del mes se destaca por su carisma, empeño y entusiasmo para compartir con los demás cacaocultores.

## ▶ SAN VICENTE DE CHUCURÍ



Don Sagrario Díaz Pineda, oriundo de San Vicente de Chucurí, en sus inicios el principal cultivo fue el café, pero debido a algunas circunstancias poco a poco se fue convirtiendo en un cacaocultor, sembrando inicialmente 1,5 hectáreas de cacao alternadas con café. Este proceso lo hizo con recursos propios, para luego ser injertadas con materiales regionales como FSV 41 FSV 1 FEAR 5. Gracias al apoyo de asistencia técnica por parte de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, ha podido incre-

mentar su área de siembra en 2,5 hectáreas, y como tradicionalmente dice, "Alita, este cultivo además de darme buenos ingresos, me permite continuar con mis otras actividades". Con un promedio de 9 años como cacaocultor se siente como si siempre lo hubiera sido, hombre de tradiciones y de un fuerte arraigo por su tierra y familia, cada nuevo día sigue labrando en su cultivo de cacao el cual ha mejorado su calidad de vida y lo mantiene activo para "servirle a Dios y a sumercé" según dice en sus palabras.



## ▶ UT BOYACÁ

En el municipio de Puerto Boyacá vive el señor Luis Albeiro Gutiérrez Herrera un productor que sobresale por el entusiasmo y el amor por su cultivo de cacao. Pese a las adversidades continua con su meta de

incrementar la producción y mejorar la calidad del grano de cacao, por tal motivo decidió implementar cultivo desde su inicio, con materiales altamente productivos, finos en sabor y aroma como lo son el FEC-2 y el FSV-41 con

los cuales tiene como propósito llegar a 1.500 kilos por hectárea, con esta labor está demostrando que para una persona con espíritu de triunfador no existen limitaciones. La Federación Nacional de Cacaocultores - Fondo

Nacional del Cacao, por medio de la Unidad Técnica de Boyacá y en articulación con la UMATA del municipio de Puerto Boyacá continúan apoyando a este productor con actividades de transferencia de tecnología.

## ▶ UT MÓVIL – CAQUETÁ

La señora Andry Yulieth Muñoz Cárdenas del municipio de Solano (Caquetá), durante muchos años tuvo como actividad económica principal la siembra de maíz, yuca, plátano y coca, y este último durante años le generó a ella y su familia zozobras por ser cultivo ilícito, pero en 2022 tomaron

la decisión de establecer la siembra de 2 hectáreas de cacao en su finca y poder convencerse que el cacao es una alternativa para sus ingresos y tranquilidad para su familia.

La siembra de este cultivo ha sido un proceso lleno de aprendizaje, de mucho esfuerzo y dedicación. La

familia viene trabajando bajo un sistema agroforestal con la siembra de árboles de sombrero permanente nativos de la zona (Capirón), asociado con plátano hartón. Allí se llevó a cabo la siembra de cacao con variedades FEC2, FEAR5, CCN51, durante la intervención de un proyecto ejecutado por patrimonio nacional en la

zona varios productores también establecieron cultivos de cacao con las mismas variedades presentando una buena adaptabilidad en la zona, a través de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, se logró hacer un acercamiento con la asociación PROCACAO para poder brindar visitas de seguimiento a estos productores.



**FEDECACAO - FONDO NACIONAL DEL CACAO**



# Sigue impulsando las Buenas Prácticas en la Cacaocultura Colombiana



**Por: Annie Soraya Zamora**  
Directora de Buenas Prácticas Agrícolas FEDECACAO - FNC

Con el objeto de velar por la sostenibilidad del sistema productivo de cacao, manteniendo su calidad, inocuidad, productividad y la mejora de aspectos sociales, económicos y ambientales, en los últimos años, FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao ha promovido en las y los cacaocultores del país la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en los predios cacaoteros.

Según la resolución ICA 30021/2017 las buenas prácticas agrícolas se entienden como aquellas “prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola, que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios”. Cuando se implementan buenas prácticas en un predio productivo, se implementan también en tres componentes de la finca, el económico, en el medio ambiente y en el componente social.

En términos económicos, las buenas prácticas ayudan a mejorar la calidad e inocuidad de los productos, hace más eficiente la producción y ayuda a controlar la producción y la reducción de plagas y enfermedades en el cultivo. Para el medio ambiente, las buenas prácticas son importantes porque minimizan el impacto ambiental negativo de la ac-

**Cuando implemento buenas prácticas estoy certificando que mi finca tiene:**

- Trabajo decente
- Trazabilidad
- Inocuidad
- Control de costos de producción
- Capacitación y promoción de educación
- Responsabilidad ambiental
- Negocio más ordenado y profesional
- Manejo de las áreas de la finca



La capacitación en manejo de extintores también hace parte de las buenas prácticas agrícolas. Imagen con capacitación en municipio de Risaralda, Caldas.



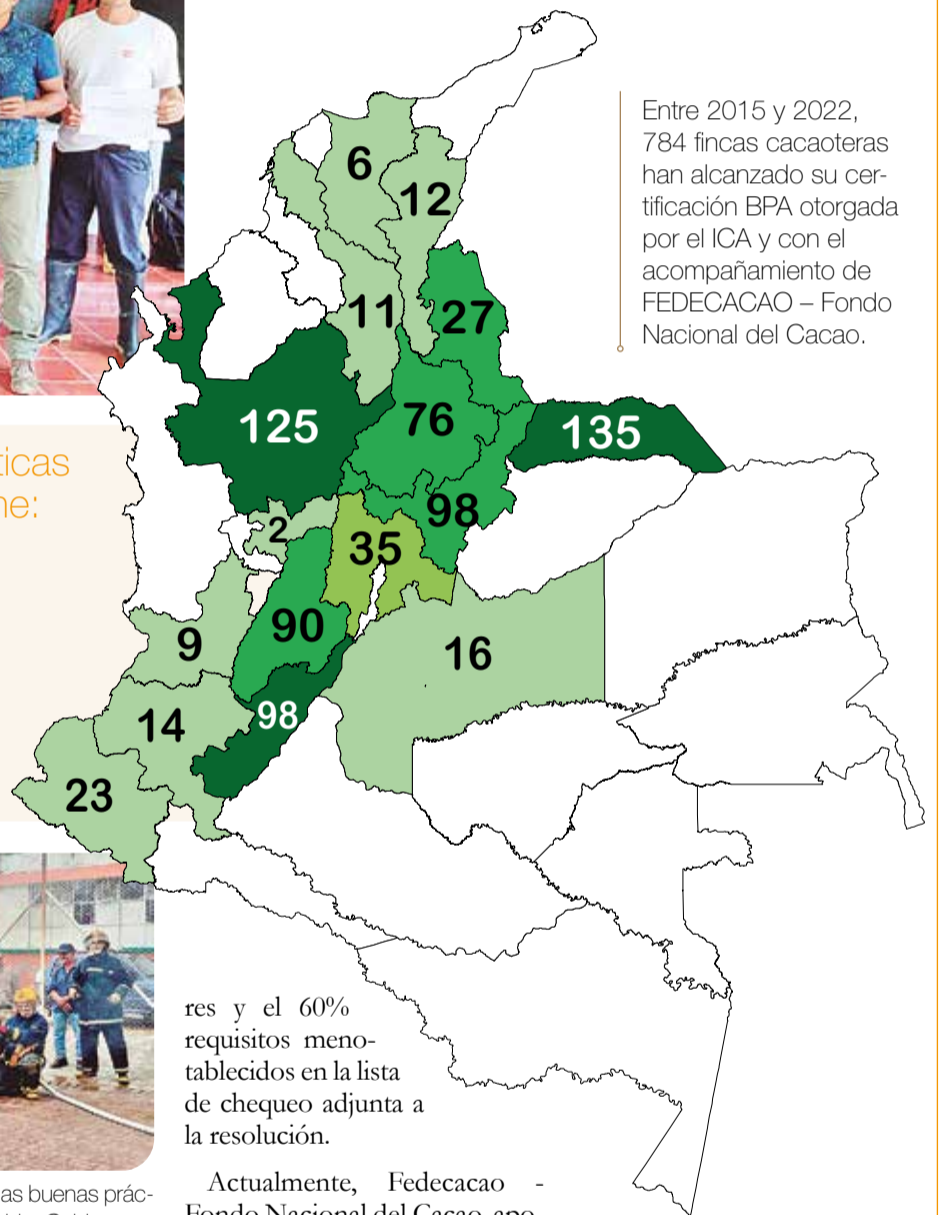
La calibración de equipos también hace parte de las capacitaciones en BPA. Acá un ejemplo de cómo calibrar una fumigadora de espalda.

tividad productiva, previene la contaminación del agua, evita la degradación y erosión del suelo, disminuye la contaminación por quemas y promueve el uso adecuado de los agroquímicos.

Finalmente, en el aspecto social, las buenas prácticas importan pues permiten generar un mayor bienestar para los pro-

ductores y la comunidad, buscan controlar y prevenir los peligros derivados de las actividades en campo, evita enfermedades en agricultores y motiva a que el productor se capacite más.

En Colombia el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) es la entidad que certifica oficialmente si una finca ha implementado o no buenas prácticas en su predio. Para esto ha expedido la Resolución 30021 de 2017 modificada por la Resolución 082394 de 2020 en la cual se establecen los requisitos para la certificación en BPA identificando 57 criterios de cumplimiento: 7 fundamentales, 37 mayores y 13 menores. Para que el ICA le otorgue a un predio la certificación en BPA, este debe cumplir con el 100% de los requisitos fundamentales, el 85% de los requisitos mayo-



Entre 2015 y 2022, 784 fincas cacaoteras han alcanzado su certificación BPA otorgada por el ICA y con el acompañamiento de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao.

res y el 60% requisitos menos establecidos en la lista de chequeo adjunta a la resolución.

Actualmente, Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao, apoya la implementación de buenas prácticas en los predios cacaoteros del país por medio de visitas a fincas donde se realizan recomendaciones, se verifican los criterios de cumplimiento en finca y se realizan capacitaciones en temas como almacenamiento, manejo y aplicación de insumos agrícolas, uso de elementos de protección personal, prácticas de higiene, manejo, verificación, calibración y limpieza de equipos, primeros auxilios, manejo de extintores y plan de manejo de contingencias o emergencias.

Durante el año 2023 se han realizado 427 visitas a fincas cacaoteras donde se han verificado los criterios de implementación de las buenas prácticas, generando recomendaciones de mejora en cada una de ellas. Así mismo, se han realizado 51

capacitaciones con alrededor de 677 productores interesados en conocer la norma, sus requisitos e implementar los criterios en sus fincas.

Gracias al apoyo en estas actividades, desde el año 2015 hasta el año 2022, han alcanzado la certificación BPA según los criterios ICA, 784 fincas cacaoteras en 18 departamentos del país.

Gracias al esfuerzo de cada uno de los y las cacaocultores del país y al trabajo del equipo técnico, durante el año 2023, se han certificado en BPA 20 fincas de los municipios de Arauquita, Arauca y Saravena en Arauca, Caracolí y Maceo en Antioquia y El Cerrito y Santander de Quilichao en el Valle del Cauca.

Escena de Itzia filmada en la granja Villa Mónica de FEDECACAO en San Vicente de Chucurí (Santander)



**Por: María del Campo**  
Imagen de la cacaocultura colombiana

Recuerdo perfectamente que hace un año estaba en el parque de San Vicente del Chucurí grabando una maravillosa escena con el equipo de producción de la película ITZIA, Tango & Cacao. Toda la escenografía era mágica y tanto las familias cacaocultoras chucureñas como los funcionarios de FEDECACAO llevaban días apoyando de diferentes maneras la realización de la obra prima de la directora y actriz Flora Martínez quien personifica a Itzia, una mujer cacaocultora con una discapacidad auditiva.

El cine siempre me ha sorprendido por la capacidad de trasportarnos a diferentes escenarios, narrar diversas historias y despertar múltiples emociones al conectar a cada persona espectadora con su momento de vida y la situación que está viviendo, pues cada ser humano observa a través de sus propios ojos la película y yo, por supuesto, vi ITZIA, Tango & Cacao con ojos de mujer cacaocultora.

### Itzia, la mujer cacaocultora

Para las mujeres cacaocultoras, vernos reflejadas a través de Itzia, nos genera un gran orgullo y emoción porque destaca el trabajo dedicado que hacemos en los procesos de cosecha y poscosecha y el amor y pasión con que transformamos artesanalmente el cacao en productos de chocolatería que llevan intención, marca y sello propio.

Como a muchas personas en nuestro país, el cacao nos ha transformado la vida de una u otra manera e Itzia no es la excepción. La protagonista empieza a recorrer un nuevo camino guiada por los frutos, regalo de los dioses, para encontrar una nueva vida con oportunidades y posibilidades de desarrollar todo su talento y potencial como mujer cacaocultora y emprendedora, ¡cuántas mujeres productoras entendemos lo que esto significa!



Julián Díaz interpreta a "Jared", quien le muestra a Itzia una forma diferente de amar en el filme

Además, aunque tengamos la capacidad de oír, Itzia nos enseña la importancia de escuchar la música y la voz que está en nuestro interior, nos invita a seguirla con convicción, fuerza y valentía para encontrar el sentido y propósito que tiene nuestra vida, incluso cuando muchas personas no puedan comprendernos y puedan juzgar como arriesgadas o sin sentido nuestras decisiones y acciones.

Itzia nos lleva a reflexionar sobre la inclusión, a entender que la vida puede disfrutarse desde lo que somos, con las personas que tenemos a nuestro alrededor y en medio de las situaciones que pueden parecer adversas y limitantes y, algo más, muy trascendental, nos muestra cómo el amor propio nos hace completas e íntegras frente a nosotras mismas y a la comunidad.

### Cultivo de la paz

¡En un solo diálogo y dos escenas, se presenta lo que significa el cacao como cultivo de la paz! La película, que muestra a Colombia desde la experiencia de vida de las familias cacaocultoras que habitan en territorios de paz y han superado momentos históricos de conflicto y violencia, impulsa a seguir promoviendo la pacificación de muchas zonas del país a través del cultivo del cacao.

Cuántas personas como Don Ismael han tomado decisiones

que han cambiado su vida, liderando procesos de transformación al dedicarse a la cacaocultura o como Jared, que ya no quiere interpretar el papel de "el malo de la película" y empezar a contar otras historias con el deseo de cambio, despertando el arraigo por la tierra, el amor por el campo y han encontrado en el cultivo del cacao otras formas de construir futuro y traer prosperidad a sus familias y territorios.

### El amor de muchas formas

Itzia nos permite reflexionar sobre los lazos familiares de sangre y los que construimos con las personas que vivimos y con aquellas que están a nuestro al-

rededor con quienes creamos familia cacaocultora a través del apoyo, la unión y solidaridad, cuidándonos, respaldándonos y compartiendo conocimiento, experiencias y las ganas de trabajar.

Cada uno de los personajes de Itzia, Tango y Cacao, nos plantea una forma diferente de amar, encontrando en la película situaciones humanas conmovedoras que nos hacen sentir diversas emociones y nos conducen a reflexiones profundas sobre quiénes somos, cómo nos relacionamos, con quién decidimos caminar en la vida y de qué manera lo hacemos.

Y nuevamente el cacao se convierte en el protagonista para que Itzia exprese su capacidad de amar desinteresadamente a través de sus chocolates y, de la misma manera que las mazorcaas la llevaron a descubrir el universo maravilloso del cacao, la llevarán de nuevo a encontrar su origen y esencia y, me atrevo a decir, que siempre estará vinculada y amando su cultivo de la paz.

### Fedecacao, amiga y aliada

Es muy gratificante escuchar a la directora Flora Martínez y de José Reinoso, guionista compositor y productor de Itzia, decir que FEDECACAO les abrió las puertas para entrar en el mundo del cacao y les invitó a hacer una inmersión en la cacaocultura colombiana con el propósito de reorientar el libreto de la película y colocar el cultivo del cacao como telón de fondo y realizarla bajo el género colombiano del realismo mágico donde cada escena está llena de detalles cautivadores, imágenes fotográficas y música que llena el espíritu.

Y no podría haber sido de otra forma, desde el primer momento en que vi el logo símbolo de FEDECACAO, la compra de San Vicente, los árboles de la Granja Villa Mónica, el periódico de Colombia Cacaotera, ratifiqué que la Federación es nuestra amiga y aliada y que está dispuesta a integrarse y a trabajar en equipo con todas las personas y entidades que desean aportar a la evolución y crecimiento de la cacaocultora colombiana.

Por ello, gracias FEDECACAO, como representante de las familias cacaocultoras colombianas, reconozco y valoro el esfuerzo económico como entidad y el apoyo logístico de todas las personas que participaron en la preproducción, producción y lanzamiento de la película Itzia, Tango & Cacao, sé que lo hicieron con la intención de mostrar todo el trabajo y dedicación que tenemos por el cultivo, los sueños de transformación y exportación de nuestro grano y estoy segura que el mundo verá con otros ojos a Colombia a través de nuestro cultivo.



Flora Martínez junto con María del Campo en la premiere de la película, en Bogotá, respaldando el trabajo de FEDECACAO y de María del Campo como representante de las familias cacaocultoras

# Itzia,

## desde los ojos de María del Campo

## En FEDECACAO

# “Sembramos futuro”

## con los niños y jóvenes del país cacaotero

**Por: - Omar A. Domínguez A.**

Director Programa de investigación  
**Irene Tenjo Calderón**  
Coordinadora de Bienestar Laboral  
FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao

### Los retos de un campo “joven”

Durante los últimos años en Colombia, hemos venido experimentando un proceso de “envejecimiento” del campo, lo que se traduce en una reducción de población joven como elemento importante de la cadena productiva. Como resultado de un estudio de caracterización de 34.123 productores de cacao, realizado por FEDECACAO con recursos del Fondo Nacional del Cacao durante los años 2017 a 2021 en 26 departamentos y 424 municipios, se evidenció que la edad promedio de los productores oscila entre los 54 a 56 años; este mismo estudio mostró que los productores entre los 18 y 26 años no superaron el 0.92% del total de cacaocultores caracterizados (Fedecacao, 2021).

Otro escenario importante y que representa un desafío, se relaciona con la orientación y el papel de los niños y jóvenes hacia una participación en el campo y particularmente en la cacaocultura como una alternativa de vida, sin generar entornos o situaciones que puedan ver comprometida a estas poblaciones bajo la definición de trabajo infantil. Es así como la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO, mediante comunicado emitido el 12 de mayo de 2022, aclaró que en Colombia no existe actividad de trabajo infantil relacionada con el cultivo de cacao y que, en el marco de su proyecto de responsabilidad social, trabaja de la mano con escuelas y colegios rurales para atender y generar un mayor interés de los niños y jóvenes al desarro-



Actividades del programa Sembrando Futuro® en colegio Miralindo, en Landázuri Santander

### La integración generacional como motor del desarrollo territorial

La integración generacional, entendida como un proceso de articulación entre las diferentes generaciones de miembros de la familia (abuelos, padres, hijos, etc) tiene impacto en la supervivencia y crecimiento de los negocios familiares, es un proceso de transición en que se ceden y/o comparten responsabilidades de una generación a otra, por lo cual resulta ser definitivo para determinar el estancamiento, la inestabilidad o incluso la desaparición en el ámbito económico de la empresa familiar. Una integración eficaz, con liderazgo dentro de la dinámica familiar, está relacionado con los niveles de motivación, capacidades y cualidades de quienes serán los sucesores; quienes, con el acompañamiento de sus antecesores, tomarán



#### Sembrando Futuro®

sigue sus actividades en el colegio Guamales en San Vicente de Chucurí, donde hace más de 30 años comenzó a desarrollarse el programa de inclusión juvenil de FEDECACAO

la decisión de continuar con la actividad familiar o tomar otro rumbo (García-Urquidez, López-Rodríguez, Izaguirre-Díaz y Sotelo-Sánchez, 2015). Generar la integración de las diferentes generaciones que conviven en el campo es indispensable para garantizar el éxito en la producción agrícola y conservar en gran medida la esencia y las raíces, generando un arraigo por su territorio. Las nuevas generaciones tienen una

mentalidad muy distinta a la de sus antecesores. Por eso, es indispensable que se genere la Integración, donde los mayores entreguen todo su conocimiento y los más jóvenes lo tecnifiquen, actualicen y transformen en algo que la tecnología puede potenciar.

llo rural. FEDECACAO desde su conocimiento del territorio y experticia en el cultivo de cacao durante los últimos 60 años ratifica que el cacao colombia-

no está libre de trabajo infantil, lo que abre una puerta más de competitividad, sumada a la calidad única de nuestro grano de sabor y fino aroma.

### La visión de FEDECACAO de un futuro que “se siembra”

Para Fedecacao es importante generar iniciativas encaminadas a la inclusión de niños y jóvenes en procesos educativos, culturales, lúdicos, de emprendimiento y empoderamiento, en torno a la cacaocultura, con miras a promover arraigo de este sector poblacional a su territorio, costumbres, tradiciones, y cambios de perspectiva frente a las potencialidades que el campo

ofrece para su futuro y la de sus familias, aportando de esta manera a la construcción de tejido social rural, a la integración generacional del campo colombiano, al fortalecimiento de la familia rural como eje fundamental del desarrollo territorial, a la cohesión entre individuo-familia-colegio-comunidad, a la inclusión de la educación rural en proyectos productivos locales, a la participación activa de la juventud en el sector agrícola, y al fortalecimiento competitivo y sostenible de la cadena del cacao nacional.

Es así como nace la estrategia de Inclusión Infantil y Juvenil Cacaotera “Sembrando

Futuro®”, la cual viene siendo adelantada por la Federación Nacional de Cacaoteros-FEDECACAO, con apoyo del Fondo Nacional del Cacao (FNC), y de agencias de cooperación, como es el caso de la cooperación alemana GIZ, brindando acompañamiento a más de 200 niños y jóvenes, en etapa de formación básica secundaria, en los departamentos de Santander, Tolima, Arauca y Huila.

“Sembrando futuro®” tiene como objetivo promover el arraigo de niños y jóvenes a su territorio, costumbres, tradiciones, y cambios de perspectiva frente a las potencialidades que el campo ofrece para su futuro y la de sus familias, por medio de procesos educativos, culturales, lúdicos, de emprendimiento y empoderamiento en torno a la cacaocultura, y en donde la participación y apoyo de los integrantes de cada hogar y otros actores del entorno, es fundamental para avanzar en la integración generacional del campo colombiano.

La estrategia de Inclusión Infantil y Juvenil Cacaotera “Sembrando futuro®” incorpora componentes que le permiten a los niños y jóvenes beneficiarios reconocer aspectos relacionados con el cacao y su entorno biológico y ecosistémico, una visión de conservación y rescate de la cultura cacaotera en el país, una comprensión del papel y valoración de la persona como eje central de la sociedad y aspectos de innovación y pensamiento emprendedor, generando entornos propósitos que fomentan el trabajo en equipo y un pensamiento integral orientado a generar una cacaocultura dinámica, familiar e integrada entre generaciones.

De esta manera FEDECACAO, con recursos del Fondo Nacional del Cacao y con el apoyo de aliados estratégicos construye futuro y “siembra” procesos de transformación en las comunidades a través de las nuevas generaciones.



Los jóvenes reciben capacitación integral en el cultivo y transformación del cacao en sus instituciones, como en este colegio técnico agrícola en La Plata (Huila)



**sembrando®  
Futuro**

Inclusión infantil y juvenil cacaotera  
FEDECACAO

# Por las Unidades Técnicas



## UT CHAPARRAL



Unidad técnica de Chaparral, de la mano con productores del cacao del Tolima

► Por: Alejandro Meneses Cabrera.

La UT de FEDECACAO ubicada en el municipio de Chaparral ha sido reconocida por su dedicación en atender a los productores de cacao no solo del departamento, sino también de parte de Caldas. Con un equipo de 12 personas distribuidas entre personal técnico y administrativo, la UT está comprometida en brindar un servicio de calidad a los agricultores de la región. Nuestros profesionales están capacitados y dispuestos a brindar apoyo técnico para sus cultivos, con el objetivo

de mejorar la productividad y calidad del grano cultivado en la región. A través de un trabajo conjunto entre FEDECACAO y las diversas instituciones presentes se ha logrado implementar proyectos y programas que benefician no solo a los productores, sino también a la comunidad en general. Con un equipo capacitado y dispuesto a brindar apoyo técnico, esta Unidad Técnica se posiciona como un aliado para los agricultores de la región, impulsando su crecimiento y desarrollo.

## UT GIGANTE



Agricultores de Nátaga Huila le apuestan a mejorar sus plantaciones

► Por: Julián Enrique Pinzón

En la vereda San Isidro del municipio de Nátaga Huila, un grupo de nueve (9) agricultores preocupados por el estado de sus plantaciones y por la falta de mano de obra en la región y el costo de la misma, decidieron organizar una minga comunitaria para poder sus plantaciones, esta labor se realiza cada 15 días en diferentes fincas, en la minga se realiza control de altura, eliminación de ramas cruzadas, cicatrización y control fitosanitario de todo tipo de plagas y enfermedades que se presentan en la plantación, la Fed-

ración Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, a través de la unidad técnica de Gigante con su técnico de campo de la zona les apoya en todo lo relacionado con las labores que vienen desarrollando acompañándolos una vez al mes en su jornada de minga. Para la Federación Nacional de Cacaoteros FNC; a través de su programa de Transferencia de Tecnología es un gran orgullo que sean los mismos agricultores quienes tomen estas iniciativas y siempre se les apoyará porque el cacaocultor es lo primero.

## UT GARZÓN



Chocolate al parque 2023 en Garzón Huila

► Por: Julián Enrique Pinzón

El pasado 13 de septiembre, se realizó Chocolate al Parque; actividad que se lleva a cabo por primera vez en el Departamento del Huila, donde la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao a través de la unidad técnica de Garzón, organizó este maravilloso evento de la mano de algunas entidades que sin ánimo de lucro se vincularon, como Alcaldía de Garzón, Colcocoa "Echar pa'lante", SENA, Luker chocolate, Syngenta, Fundautrahuica, Coofisam, Coocentral, entre otras, con quienes se logra la entrega de todos los obsequios a

los participantes y vinculados al evento; así como la presencia de los 30 transformadores departamentales, a quienes FEDECACAO apoyó con almuerzos para este día; sin dejar de lado el plus de nuestra actividad; el poder compartir más de 1.000 tazas de chocolate, con pan y un trozo de queso, a toda la comunidad, esto con el apoyo de la compañía Nacional de Chocolates, Sena y Queso Reyra. El objetivo de este evento es visibilizar la cacaocultura en el departamento y a su vez articular con las instituciones, beneficios para nuestros cacaocultores.

## UT EL CARMEN DE CHUCURÍ



Curso técnico para productores de El Carmen de Chucurí

► Por: tc. Nelson Enrique León

En el municipio de El Carmen de Chucurí se realizó un curso técnico durante los días 21 y 22 del mes de septiembre del presente año. En la realización de este curso se capacitó a agricultores, jóvenes y emprendedores que ven en el cultivo de cacao una alternativa de vida. En estas jornadas teórico-prácticas se enfatiza en la adopción de la tecnología para mejorar la

cadena productiva del cacao que va desde la selección del terreno hasta lograr un grano de cacao de buena calidad basado en la norma técnica y posteriormente en lo relacionado con la transformación y producción de chocolatería. Durante el curso se enfatizó en elaboración de viveros, elaboración de abonos orgánicos, manejo integrado de plagas y enfermedades, poda de formación y man-

tenimiento, interpretación de análisis de suelo, beneficio y calidad del grano de cacao, transformación de materia prima, educación financiera. El objetivo de este curso es lograr que los cacaocultores afiancen sus conocimientos e interactúen para resolver las dudas generadas al respecto, y puedan mejorar cada día sus cultivos y esto se vea retribuido en su calidad de vida y la de su familia.

## UT GRANADA



Quinta versión de "Chocolate al Parque", en Granada Meta

► Por: tc. Wilson Esteban García

La unidad técnica de Granada realizó el pasado 16 de septiembre, en el marco de la celebración del Día Internacional del Chocolate, la quinta versión de "Chocolate al Parque", el cual ya hace parte de una de las ferias más importantes y esperadas del departamento del Meta. Este día se dieron cita productores, transformadores, estudiantes, instituciones y asociaciones

en donde participaron de distintos concursos y juegos en el que se premió a la mejor tasa de chocolate, mejor muestra de cacao seco, el desengrullador más rápido y la maratón cacaotera ofrecidas por FEDECACAO. Además, durante la realización de este, se entregaron más de 700 tasas de chocolate con pan, acompañado de muestras culturales típicas de los

llanos orientales. El objetivo de este evento es incentivar a las personas del común al consumo de chocolate, al mismo tiempo que se apoya los emprendimientos de la región para así fortalecer el sector cacaotero. Dicho evento contó con la participación y apoyo de la alcaldía municipal de Granada y entidades público-privadas del gremio cacaotero.

## UT VALLEDUPAR

### Curso técnico para productores de Cesar

► Por: Wilmar Peralta

FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao, realizó un curso técnico en manejo integrado del cultivo de cacao a productores de Becerril, La Jagua de Ibirico, Chiriguana y Curumaní (Cesar), a cargo de la UT Valledupar con el jefe de la unidad Gustavo Díaz y el equipo técnico, además se contó con la partici-

pación de la ingeniera Dilsa Hernández de Yara Colombia y la ingeniera Verónica Zuleta de Chocomine. Esta actividad se trataron temas institucionales, establecimiento del cultivo de cacao mediante el sistema agroforestal, instalación de sistemas de riego, podas y tipos de poda, manejo de plagas y enfermedades en

el cultivo de cacao, fertilización en el cultivo de cacao, cosecha y beneficio y transformación del grano entre otros. También se visitaron las instalaciones de la hacienda Maquencial. Se destacó la participación de la juventud y las mujeres, los cuales mostraron gran interés en adquirir y reforzar los conocimientos técni-



cos para aplicarlos en sus áreas de cacao en procura de tecnificarlas y hacerlas más productivas. La Federación Nacional de Cacaoteros -

Fondo Nacional del Cacao continúa capacitando a sus productores en el manejo integrado del cultivo de cacao en el departamento del Cesar.

## UT ARAUQUITA

### Arauquita celebró su XXVIII Feria Agropecuaria 2023 - mercado campesino

► Por: Luis Alberto Castaño

Los días 13,14 y 15 del mes de octubre de 2023, el municipio de Arauquita celebró su XXVIII feria Exposición agropecuaria- Mercado campesino, en donde como es costumbre el sector agropecuario participa con sus stand agrícolas y pecuarios, exponiendo todos los productos y subproductos que emanan de sus tierras fértiles en busca de mercados que permitan la comercialización de los mismos. La Federación Nacional de Cacaoteros FEDECACAO-Fondo Nacional del cacao, se hizo partícipe en este importante evento de promoción del sector agrícola, en donde se socializaron temas importantes



como es el lanzamiento de la película Itzia Tango y Cacao, el evento de Chocoshow 2023, realizando invitación para que todos los emprendimientos se hagan partícipes de esta feria de promoción del cacao y sus subproductos a nivel nacional e internacional. También se

premió a las 10 mejores mazorcas de cacao, la mazorca con mayor número de granos, se realizó una degustación de chocolate "Chocolate a la feria", en donde también se hizo partícipe la asociación APRO-COLEDA, quien realizó degustación de queso campesino.

## UT APARTADÓ

### VIII foro regional de cacao en Urabá

► Por: José Horario Tobón

El pasado 25 de octubre tuvo lugar este foro cuyo objetivo es crear una visión en el productor cacaotero, orientando su actividad productiva hacia el desarrollo integral de su territorio, el cual contó con la participación de la Gobernación de Antioquia, la Reforestadora integral RIA, Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario Turístico, ICA Medellín, la asociación ASOPRAUR, ACEFUVER, ASOAGRICAC y AGROSAVIA. En la actividad se hizo una demostración de Método con entrega de insumos masiva del convenio del Ministerio de Agricultura y la Federación Nacional de Cacaoteros a 68 familias beneficiarias, como apoyo al for-



teamiento y renovación de cultivos envejecidos. También se dio inicio al convenio GG-061 ICA-FEDECACAO, donde se resalta la importancia del manejo fitosanitario con énfasis en identificación y control efectivo de enfermedades, que perjudican las ganancias de los productores en sus fincas, por con-

siguiente es muy importante la aplicación de las BPA en el manejo agronómico del cultivo, para obtener mejores rendimientos por hectárea, bajar los costos de producción por el uso excesivo de agroquímicos y realizar más labores culturales con la implementación de abonos orgánicos.

# Por las Unidades Técnicas

## UT LANDÁZURI



### Demostración de Método para productores de La Belleza para producción de abono orgánico

► Por: Gilberto Guaitero

Conscientes de la necesidad de establecer programas de nutrición en el cultivo del cacao, pero a su vez, con la necesidad de proteger el medio ambiente y reducir costos, se realizó una Demostración de Método en preparación y aplicación de abonos orgánicos como alternativa de nutrición para el sistema cacao. Esta capacitación se llevó a cabo en la vereda Los valles del municipio de La Belleza Santander con la participación de 16 productores interesados

en implementar prácticas para el mejoramiento del suelo en sus áreas cultivadas y la optimización productiva de su plantación de cacao. Logrando motivar a los productores a utilizar los mismos subproductos generados en los diferentes sistemas productivos, como estiércol de animales, residuos de cosecha, follaje de plantas, entre otros, como una alternativa económica y rentable, no solo para el cacao, si no para todos los cultivos que implementa en su finca.

## UT TUMACO



### Entrega de insumos y actividades de demostraciones de método para productores de Nariño

► Por: Liliana Obregón

La Federación Nacional de Cacaoteros con actividades del Fondo Nacional del Cacao, convenios con el ministerio de agricultura y desarrollo rural, desde el 2020 hasta el 2023 ha renovado 580.000 árboles de cacao en el departamento de Nariño, logrando la recuperación de plantaciones improductivas y motivando en la continuidad de actividades en el marco de la renovación. Con estas actividades se logra capacitar en la realización de podas de adecuación, injertación, despatronaje, además de hacer los controles de enfermedades con la recolec-

ción de mazorcas enfermas. En el marco del convenio 2072023 se realizó la entrega de insumos en las veredas Caunapí, km 63, llevando a cabo Demostraciones de método donde participaron 84 productores; en la actividad se contaron con productores de La Vega, km 60, Retoño, La Nupa, km 28, quienes realizaron actividades teórico prácticas con los técnicos del convenio. En estas actividades de capacitación no solo se logra compartir conocimiento, sino que se forjan lazos de amistad ya que por la integración se permite conformar grupos con productores de otras zonas.

## UT NEIVA



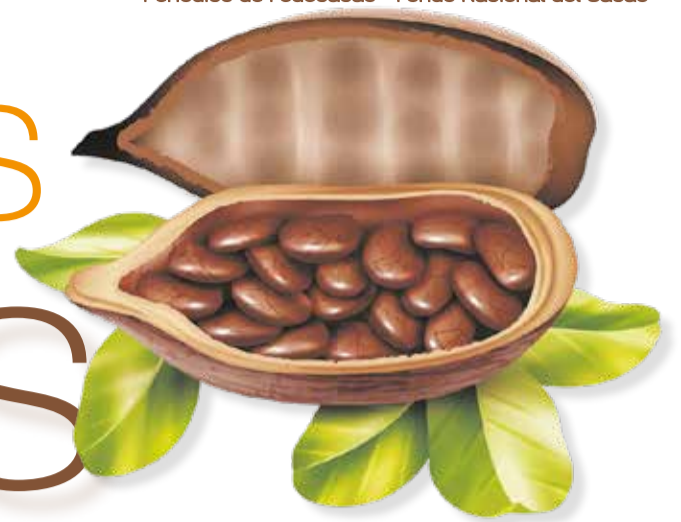
### Demostración de método en el municipio de Íquira

► Por: TC. Wilmer Ibarra Lizcano

El día 12 de septiembre se realizó una Demostración de Método correspondiente al programa de Transferencia de Tecnología, con recursos del Fondo Nacional del Cacao – FEDECACAO, en la finca El guacharaco, vereda Santa Bárbara, de propiedad de la señora María Esperanza Flor Chambo en el municipio de Íquira (Huila). A esta Demostración de Método se dieron cita 10 productores de cacao de las veredas Santa Bárbara, Cachimbo y Poterito, se incluyeron temas de renovación de plantaciones

envejecidas, injertación en chupones basales, también se brindó información sobre cómo hacer un buen control fitosanitario de monilla, escoba de bruja y carmenta negra con el fin de mejorar las condiciones agronómicas y fitosanitarias del cultivo y así lograr aumentar su productividad. Al finalizar el evento, los participantes le agradecieron al Fondo Nacional del Cacao – FEDECACAO, por haberlos tenido en cuenta en este proceso de capacitación, y se comprometen a poner en práctica lo aprendido en cada una de sus fincas.

# Por las Unidades Técnicas



## UT YACOPI



### FEDECACAO visita planta de transformación de cacao de Furatena cacao

► Por: Jhon Fredy León

Con el acompañamiento del director de comercialización Ing. Gilberto Gómez, la supervisora técnica Kelly Polo y la jefe de unidad de Boyacá Ing. Ingrith Bermeo se realizó una visita a la planta de transformación de cacao de FURATENA CACAO empresa perteneciente al grupo empresarial Compañías Muzo, espacio financiado con el objetivo de apoyar los procesos de transformación de emprendimientos de los productores de cacao del departamento de Boyacá. Esta planta ubicada en el municipio de Chiquinquirá cuenta con equipos de última tecnología

en la transformación de granos de cacao con las cuales se contribuye a contar con nuevos espacios en el mercado con el licor de cacao, tabletas y bombonería. La Ing. Ana María Camargo, directora de Furatena cacao, manifestó que de esta manera la empresa cierra su ciclo de comercialización de grano de cacao para las asociaciones afiliadas. FEDECACAO agradece a Furatena haber permitido el espacio en su importante planta y se pone a disposición de apoyar en lo que se requiera desde el departamento de comercialización.

## UT MEDELLÍN



### Capacitación grupal en procesos de implementación de Buenas Prácticas Agrícolas

Para productores del Magdalena Medio en Antioquia.

► Por: Fernando Ruiz

Buscando el desarrollo de la sostenibilidad en el sector cacaotero con el apoyo de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, como una actividad del Programa de Transferencia de Tecnología, promoviendo la responsabilidad social y medioambiental, se siguen desarrollando procesos de capacitación para lograr la certificación de fincas cacaoteras en Buenas Prácticas Agrícolas - ICA. De esta manera en el mes de septiembre se llevó a cabo en el municipio de Maceo una jornada de capacitación grupal con productores de cacao de la zona del Magdalena Medio que están en proceso de implementación de las buenas prácticas agrícolas en sus fincas cacaote-

ras. La jornada se desarrolló en una finca que fue recientemente certificada en BPA por el ICA con el apoyo de FEDECACAO - FNC. En la capacitación se abordaron temas como inducción a las BPA, identificación de pictogramas, registros de la finca, prácticas de higiene, calibración de equipos, entre otros. De igual manera se contó con el apoyo de la entidad Bioentorno que proporcionó el tema de manejo seguro de plaguicidas. El proceso de implementación de las BPA, asesoría técnica para el cumplimiento de la norma se está realizando con los propietarios de las fincas guiados por el personal técnico de la Unidad Técnica de Medellín, FEDECACAO - FNC.

## UT TAME



### Demostración de método en vereda Alto Cauca

► Por: TC. Yuly Paulin Soler Alfonso

En el municipio de Tame departamento de Arauca, la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del cacao, ha venido desarrollando actividades de capacitación dirigida a los cacaocultores, priorizando la problemática que más ha causado pérdidas económicas, como son las enfermedades, en especial la Moniliasis (Moniliophthora roreni) la cual se adapta a diversidad de ambientes. En ese orden de ideas se está realizando la "Misión Monilia" una campaña enfocada a crear la cultura de hacer el control semanal mediante el reconocimiento

de los síntomas y signos de la enfermedad en los frutos a tiempo para evitar la proliferación de la enfermedad. En este caso se realizó una Demostración de Método con productores de la vereda Alto Cauca donde se enseñó los diferentes métodos que existen para el control de dicha enfermedad, lográndose mayor efectividad mediante la recolección semanal de frutos enfermos. También se inculca a los productores de cacao para que tomen conciencia y formen hábitos en pro de bajar la incidencia de los diferentes focos que puedan existir en cada finca.

## UT JAMUNDÍ



### Curso Escuela de Formación y Capacitación Cacaotera en el Valle del Cauca.

► Por: TC. Víctor Alfonso Poveda Vergara.

En la granja experimental de Campoalegre, de Andalucía (Valle), se llevó a cabo con éxito el curso de la Escuela de Formación y Capacitación Cacaotera Nacional, con la participación de un grupo de 30 productores procedentes de los municipios de Andalucía, Bugalagrande, Bolívar, Jamundí, Dagua y Tuluá, en la región del Valle del Cauca. El enfoque principal de este curso se centró en el ma-

nejo integrado del cultivo de cacao, con especial énfasis en las etapas de cosecha y transformación. Esta elección se basó en el hecho de que la mayoría de los productores ya están involucrados en la transformación del cacao o tienen la intención de iniciarse en este proceso. A lo largo del desarrollo del curso, se abordaron una serie de temas esenciales, que abarcaron desde aspectos gremiales

relacionados con datos estadísticos cacaotera hasta prácticas sobre viveros, establecimiento de cultivos, técnicas de poda, control de plagas y enfermedades, así como métodos de cosecha y producción. El propósito fundamental de este curso fue brindar una plataforma para que los productores compartieran sus inquietudes, dudas y problemas específicos relacionados con sus cultivos de cacao.

## UT PEREIRA



### Taller de Buenas Prácticas Agrícolas para productores del Eje cafetero

► Por: tc Cesar Augusto Patiño Herrera

Por parte de la Unidad Técnica Fedecacao Pereira se realizó un taller de BPA, con el tema teórico práctico de valoración primaria y manejo de extintores de incendio portátil, a los productores de cacao, del municipio de Belalcázar- Caldas, en esta actividad se contó con el apoyo de los funcionarios

de bomberos y Alcaldía municipal. Actualmente, se está realizando la implementación de 36 predios con el programa de Buenas Prácticas Agrícolas, que hace parte del programa de Transferencia de Tecnología de Fedecacao-FNC, Este programa busca fortalecer el cultivo de cacao a través del adecuado manejo

sanitario e integral aplicando labores técnicas que garanticen la trazabilidad del cultivo hasta el producto final, así mismo se ejecutan los pasos y procedimientos de protección del trabajador, se enfatiza en la seguridad e inocuidad de los alimentos, ya que el cacao se considera como un alimento.

## UT SARAVERENA

### Curso técnico para productores de Saravena

► Por: TC. Sandra Patricia Niño

Con gran participación de agricultores y la presencia del Comité Municipal se llevó a cabo el curso técnico por el programa de Transferencia de Tecnología, realizado los días 21 y 22 de septiembre de 2023 en la finca La Papayera de

la vereda Monte dentro, del municipio de Saravena. En la actividad se compartieron conocimientos realizando prácticas en manejo de enfermedades y preparación de abonos orgánicos. Los participantes del evento agradecieron a la Federación

Nacional de Cacaoteros por implementar y transmitir los conocimientos y así poder ponerlos en práctica en cada uno de sus predios, ya que de esta manera se puede fertilizar económicamente y lo más importante preservando el medio ambiente.



## UT BUCARAMANGA

### Alianza y gestión por mejoramiento de condiciones productivas de los cacaocultores de Guapotá

► Por: Camilo Porras

En trabajo articulado entre el comité Intermunicipal de la Provincia Comuna, la Unidad Técnica Bucaramanga y la Alcaldía Municipal de Guapotá en cabeza del señor Alcalde Orlando Millán se realizó capacitación y entrega de herramientas a 40 productores del Municipio de Guapotá, Santander. Dentro de la misión de FEDECACAO se encuentra contribuir al desarrollo integral de las condiciones de vida de los cacaocultores colombianos, para esto mediante alianzas estratégicas y trabajo articulado con entidades locales, se busca fortalecer la actividad productiva. En consecuencia, y por



gestión del comité Intermunicipal de la Provincia Comuna y del personal técnico de la Unidad Técnica Bucaramanga se logró dotar a 40 productores del municipio de Guapotá de herramientas indispensables como tijera para podar, tijera aérea y serrucho, que mejoran la productividad de sus cultivos ya que permiten

realizar de manera eficiente las labores culturales alrededor del cultivo. Agradecemos el compromiso de las entidades locales e invitamos a las próximas administraciones municipales a vincularse mediante proyectos, convenios o acuerdos de cooperación que permitan mejorar las condiciones de productividad

## UT RIONEGRO

### Primera versión del Chofest – Rionegro 2023

► Por: Elvin Barajas



Con más de mil cacaocultores asistentes y 50 expositores emprendedores de la región se realizó el primer festival de chocolate Chocofest Rionegro 2023 organizado por FEDECACAO Unidad Técnica Rionegro y apoyado por la organización Solidaridad Latinoamericana, Fundación Pro Territorio y la Alcaldía municipal de Rionegro, donde se logró promocionar la calidad del cacao colombiano

con los concursos a la mejor barra de chocolate, el mejor grano y la mejor taza así como apoyar la transformación del cacao que están haciendo nuestros cacaocultores en sus fincas. Se realizó el concurso al mejor canasto o catabra del año y el mejor desgrullador de cacao. El evento contó con la participación los chocolateros El buen cacao de California, Estados Unidos, como país invitado.

# Por las Unidades Técnicas

## UT SAN VICENTE DE CHUCURÍ

### Proyectos productivos motor de desarrollo para el campo

► Por: Ing. Diego Armando Gómez

La Federación Nacional de Cacaoteros junto con la Alcaldía Municipal de San Vicente de Chucurí se encuentran desarrollando el tercer convenio de cooperación No. 178 – 2023 para el mejoramiento de la producción cacaotera mediante la intervención de 200 hectáreas de cultivos de cacao en el municipio. Con este convenio se han beneficiado hasta ahora un total de 692 productores de cacao distribuidos en cada una de las veredas cacaoteras del municipio, los cuales se han beneficiado con actividades de podas, injerto en leño grueso, entrega de fertilizantes, semillas para patronaje, bolsas plásticas para vivero y pasta impermeabilizante, generando desarrollo social y económico en la región. La Federación Nacional de Cacaoteros, resalta la gran labor que realiza el alcalde del municipio, Doctor Oscar Leonardo Rodríguez en pro de la cacaocultura chucureña, e invita a otros



entes gubernamentales y privados, a apoyar a los productores de cacao de toda Colombia, con proyectos productivos, que son fuente de bienestar y desarrollo.

## UT BOYACÁ

### FEDECACAO – Fondo Nacional del Cacao y Fundación Muzo inauguran laboratorio de análisis sensorial de cacao

► Por: Ingrid Alejandra Bermeo

La alianza entre la Federación Nacional de Cacaoteros y la Fundación Muzo sigue entregando herramientas para que los productores mejoren la calidad del grano de cacao y se logre que las familias cacaocultoras de la región mejoren su calidad de vida. En el mes de septiembre en las instalaciones de Fundación Muzo se iniciaron las operaciones del laboratorio sensorial el cual fue adquirido con recursos de la Fundación muzo y FEDECACAO - Fondo Nacional de



Cacao con el programa de Apoyo a la Comercialización, el cual pone a disposición un profesional para capacitar el personal que estará a cargo del manejo del laboratorio.

## UT MÓVIL – CAQUETÁ

### Fuerza Aeroespacial Colombiana y FEDECACAO, uniendo esfuerzos por el bienestar de los cacaocultores de Caquetá

► Por: Tc. Anderson Jiménez Amorcho

Dentro de las actividades de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional de cacao, programa de Transferencia de Tecnología, se realizó la visita al municipio de Solano gracias al acompañamiento de FAC (Fuerza Aeroespacial Colombiana), que apoyó también con el traslado de los dos técnicos

de la unidad móvil de la zona del departamento del Caquetá, quienes visitaron las instalaciones de Procaico (Asociación de Productores con énfasis agroforestales del municipio de Solano). Las veredas proyectadas para el acompañamiento fueron La Macarena, Buenos Aires, Peñas Blancas, Las Mercedes, Esperanza,

Carmen, Los Ángeles, con el objetivo principal de prestar asistencia técnica y asesoría en el manejo agronómico del cultivo de cacao y abordar temas como fermentación y secado, para lograr un buen cacao de calidad y obtener un mejor precio del kilo de cacao. Durante la jornada se logró visitar 24 productores



en las diferentes veredas, se realizó las primeras visitas de diagnóstico y recorridos por los cultivos de cacao, como parte del compromiso adquirido con los productores se acordó un plan de trabajo con cada uno de

ellos dará continuidad a las actividades planeadas en la primera visita, la acogida por parte de los productores fue muy satisfactoria en la zona, quienes expresaron los agradecimientos a FEDECACAO y a la FAC.

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

El eje de fortalecimiento socioempresarial del Programa de Apoyo a la Comercialización financiado con los recursos del Fondo Nacional del Cacao, fortaleció socioempresarialmente a las familias cacao-cultoras y a sus organizaciones sociales y solidarias a través de la transferencia de conocimiento y el acompañamiento para desarrollar competencias estratégicas y modelos de negocios innovadores y competitivos.

A lo largo de 2023, se ejecutaron cinco actividades: el Programa de Fortalecimiento Socioempresarial, el Programa de Innovación y Emprendimiento Femenino, los Círculos de Coodesarrollo, los Talleres de Mercados y Comercialización del Cacao Colombiano Sostenible y los Talleres de Marketing Digital, cada una de estas iniciativas integradas y articuladas, permitieron fortalecer socioempresarialmente el subsector cacaoero.

#### Programa de fortalecimiento socioempresarial

Este programa se inició en 2021 y al cierre de 2023, ha acompañado 25 asociaciones y cooperativas, transfiriendo conocimiento y desarrollando, en más de 50 personas que integran sus Juntas Directivas, competencias estratégicas y comerciales con el fin de que orienten y tomen mejores decisiones enfocadas en el crecimiento de sus organizaciones como empresas sociales y solidarias.

Las organizaciones participantes en el programa, establecieron los pilares fundamentales del direccionamiento estratégico, plantearon las metas estratégicas a cinco años, realizaron el diagnóstico integral a partir del cual focalizaron acciones en los ejes estratégicos que dinamizan la asociación o cooperativa, y estructuraron su modelo de negocio definiendo su propuesta de valor con miras a ser más sostenibles económicamente y cumplir con su propósito de trabajar solidariamente por el bien común.

Al cierre del programa, los representantes de las organizaciones participantes destacaron la importancia de recibir este acompañamiento ya que les permitió proyectarse bajo un enfoque de desarrollo sostenible, definiendo las acciones a implementar procurando un impacto positivo para las familias asociadas, la responsabilidad con la sostenibilidad ambiental y el crecimiento económico de sus empresas sociales y solidarias.

#### Programa de innovación y emprendimiento femenino

Desde el año 2020 se abrió un espacio especial para las mujeres cacao-cultoras que se fue consoli-



## Fortalecimiento social y empresarial del subsector cacaoero



#### Taller mercados y comercialización del cacao colombiano sostenible

Este taller se está realizando desde el año 2020, sin embargo, dada la acogida en los participantes, se extendió a 16 horas en 2023, con el fin de abordar temáticas de gran interés y relevancia para familias cacao-cultoras y transformadoras, dándoles a conocer las condiciones del mercado nacional e internacional para la comercialización del cacao en grano, resaltando la producción sostenible del cacao colombiano como ventaja competitiva y destacando su perfil sensorial como parte de sus atributos diferenciadores. Si bien en este espacio tiene

dando hasta convertirse en 2023 en el Programa de Innovación y Emprendimiento Femenino el cual contó con la participación de 125 mujeres en los departamentos de Norte de Santander, Nariño, Putumayo, Antioquia y Santander.

A través del programa se transfirió conocimiento y se entregaron herramientas para desarrollar en las participantes las competencias interpersonales y emprendedoras requeridas para consolidar sus emprendimientos y facilitar su etapa de crecimiento empresarial, lo cual les permitió tener una visión más estratégica, concebir sus modelos de negocio y definir la propuesta de valor desde la innovación y el enfoque de desarrollo sostenible.

De acuerdo con lo expresado por las participantes, este programa tuvo para ellas un gran significado personal, ya que les

definidas unas temáticas específicas, estas se abordan de acuerdo con el contexto de cada región, lo cual permite aclarar y resolver dudas y evidenciar la importancia de entender cómo funciona el modelo de negocio de comercialización de cacao d grano seco en sus diferentes categorías, cuáles son las condiciones de mercado a nivel nacional e internacional y cuál es el rol que juega la calidad del grano para cada mercado. Además, se plantea la relevancia de las regulaciones en el mercado europeo, las oportunidades y limitantes.

aportó en el desarrollo de su liderazgo al permitirles el autorreconocimiento, la autoconfianza y la autodeterminación, pilares fundamentales para su empoderamiento y proyección como emprendedoras al darse cuenta de su capacidad de materializar sus sueños a través de productos y servicios colocándoles su sello personal y su marca comercial.

#### Círculos de coodesarrollo

Implementados en 2023, los Círculos de Coodesarrollo están

orientados a crear comunidad y robustecer el ecosistema emprendedor de las mujeres cacao-cultoras colombianas a través de la interacción y promoción de alianzas como resultado del intercambio de aprendizajes y experiencias en el desarrollo de su proceso productivo y la consolidación de su modelo de negocio.

Esta actividad de acompañamiento se realizó de manera virtual y con una periodicidad bimensual con cinco grupos integrados cada uno por siete mujeres cacao-cultoras y emprendedoras de todas las unidades técnicas en el país, para un total de 35 participantes que expusieron el proyecto, la preocupación o el problema más relevante que está frenando la consolidación de su emprendimiento con el fin de recibir recomendaciones, ideas y propuestas de sus demás compañeras.

La metodología fue evaluada de manera positiva por todas las participantes, ya que experimentaron el poder de la sororidad, recargaron energías con las ideas y aportes, adquirieron nuevos conocimientos y puntos de vista diferentes por la diversidad cultural de las mujeres cacao-cultoras. Sin duda alguna una iniciativa muy

bien recibida que se seguirá consolidando en 2024.

Esta actividad de transferencia de conocimiento se realizó este año en los municipios de Charral (Tolima), Bucaramanga (Santander), Cisneros (Valle del Cauca), Puerto Rico (Caquetá), Manaure (Cesar), Muzo (Boyacá), Garzón (Huila), Santa Marta (Magdalena), Apartadó (Antioquia) y Granada (Meta), con una participación de aproximadamente 250 personas productoras de cacao.

#### Taller de marketing digital

Al igual que los Círculos de Coodesarrollo, el taller de Marketing Digital es una iniciativa que se implementó en 2023, el cual estuvo dirigido a los usuarios vinculados de la tienda de comercio electrónico “Colombia es Cacao”, la cual es financiada con recursos del Fondo Nacional del Cacao para facilitar la comercialización y posicionamiento de las marcas de las familias y organizaciones cacao-cultoras, a la cual se puede acceder a través del [www.croper.com](http://www.croper.com).

A estos talleres también se vincularon las mujeres cacao-cultoras participantes del Programa de Innovación y Emprendimiento Femenino y de los Círculos de Coodesarrollo, quienes comprendieron la importancia de desarrollar una estrategia de marketing digital que se adecue a la segmentación de sus clientes, analizando cada audiencia y creando comunidades digitales por parte de los emprendedores de acuerdo con su propuesta de valor y alcance.

*Toda las actividades del Programa de Apoyo a la Comercialización están diseñadas con el fin de dar respuesta a las necesidades manifestadas las personas productoras de cacao en las diferentes regiones del país, encontrando metodologías que permitan una mayor apropiación de la información y de herramientas de utilidad para el fortalecimiento y desarrollo de los procesos en toda la cadena del cacao*



U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE



PARTNERS  
of the AMERICAS



# USDA FOOD FOR PROGRESS COLOMBIA

## CACAO Y CULTIVOS COMPLEMENTARIOS PARA EL DESARROLLO (C4D)

C4D es el programa más grande de cooperación para el fomento del sector cacaotero en Colombia, financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por su sigla en inglés). Con una inversión de USD25 millones en 5 años, C4D apoya a cerca de 5,500 productores y trabaja con todos los actores de la cadena de valor para consolidar a Colombia como el origen por excelencia de cacao en sistemas agroforestales.



Capacitación extensionistas C4D en Finca Yarigués de Nacional de Chocolates en Santander.

### ACTIVIDADES & ESTRATEGIAS

1. Estudios especiales
2. Fortalecimiento organizacional
3. Extensión rural estratégica
4. Postcosecha y valor agregado.
5. Acceso a capital y servicios financieros
6. Innovación, emprendimiento y jóvenes
7. Comunidad regional de práctica
8. Fondo filantrópico

### LA EXTENSIÓN RURAL

La extensión tiene un enfoque de inteligencia de negocios, que le permite al productor a través del uso de herramientas como el apoyo constante de los extensionistas, el Cacaograma y el planeador de actividades, tomar decisiones que permitan mejorar el rendimiento y la calidad del cacao y los cultivos complementarios, generando una oportunidad en la diversificación del ingreso.



Cacaograma, herramienta clave en la estrategia de extensión rural.

### CACAO SEGURO



Cacao seguro: seguro paramétrico contra exceso de lluvias y sequía.

Un esfuerzo conjunto de **Finagro, Seguros Bolívar y USDA-C4D**, que busca proteger la inversión de más de 2000 pequeños productores de cacao del riesgo climático, a través de un seguro paramétrico.

Acomáñanos al lanzamiento oficial el **24 de noviembre a las 3:00 pm** en el marco de Chocoshow 2023

### DATOS CLAVES (A noviembre 2023)

Inversión de más de **25 Millones** de dólares.

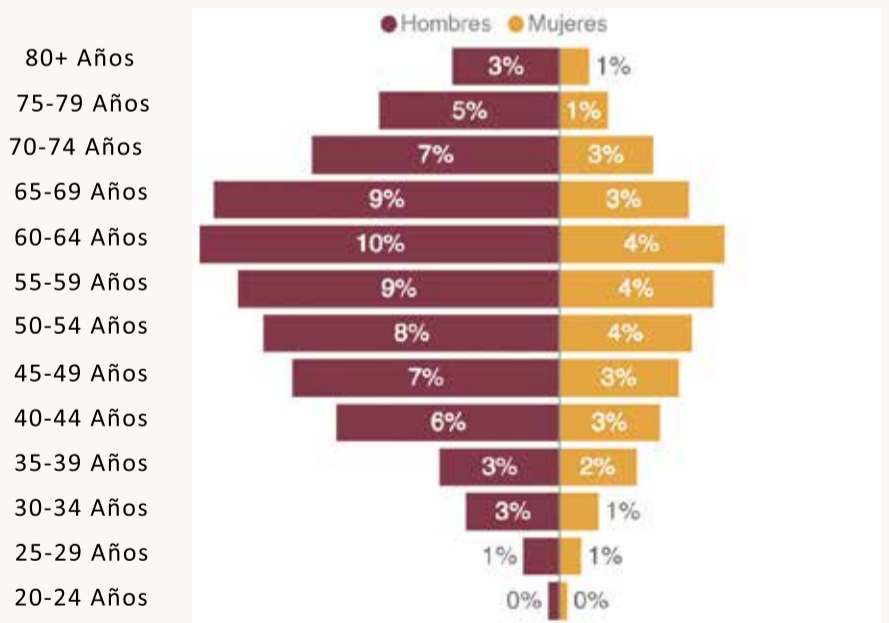
**4.075** Productores atendidos

**10.385** Visitas de asistencia técnica

**99** Organizaciones agropecuarias participantes

C4D busca generar oportunidades para incrementar la participación de **mujeres y jóvenes** a lo largo de la cadena de valor del cacao y sus cultivos complementarios.

#### Piramide Poblacional



**\*57 años:** Edad promedio de un productor participante del proyecto C4D.

### ¿QUIERES CONOCER MÁS?



Visítanos en el **Pabellón 6 Nivel 1 Stand 102**

!UN HOMENAJE A NUESTRA TIERRA, NUESTRAS MANOS Y NUESTRO FRUTO!



**chocoshow**  
Experiencia del  
cacao al chocolate

**24 / 26 Nov en Corferias**



HERENCIA  
POR **DESCUBRIR**



**Santuario  
del Cacao**



**Carnaval de  
Chocolate**



**Ruta del  
Cacao**



**Catas de  
Cacao**



**Taller para niños  
Chocokids**



Boletería en:  
**chocoshow.co**  
o escaneando el código QR



## Contactos

**Johanna Romero Astudillo**  
Coordinadora comercial  
Tel: +57 381 0000 Ext. 5131  
Cel: 3132519855  
jromero@corferias.com

**Carolina Castro Diaz**  
Coordinadora comercial  
Tel: +57 381 0000 Ext. 5141  
Cel: 3227912830  
ccastro@corferias.com

**Adriana Granados Pérez**  
Jefe de Mercadeo – Fedecacao  
Tel: +57 3273000 Ext. 107  
adriana.granados@fedecacao.com.co

Aliado Institucional:



Copatrocinadora:



Apoya:



Organizan:



Para conocer términos y condiciones, horarios y demás información del evento ingrese a [chocoshow.co](http://chocoshow.co)