



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.363 ton (+23 ↑) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO\* \$8.200 – DÓLAR \$4.309,69 - EURO \$4.410,53 – CAFÉ US\$ 2,83

\*Los precios de compra en puntos FEDECACAO NO son de referencia nacional y no buscan fijar un precio de compra al productor

## Chocolates y productos con cacao, afectados con proyecto de reforma tributaria

Tras conocerse el articulado del proyecto que presentará el Ministerio de Hacienda al Congreso, uno de los productos del agro colombiano que se perjudicaría con nuevos gravámenes al consumidor son productos con chocolate y con cacao como ingrediente.

El proyecto de reforma busca gravar los llamados alimentos ultraprocesados como también a las bebidas azucaradas. En el caso de los alimentos el articulado prevé que serían gravados con una tarifa de 10% ad valorem, mientras que para las bebidas el impuesto dependería de la cantidad de azúcar por cada 100 mililitros.

Entre los productos que serían gravados están los confites o productos con chocolate, frutas recubiertas de chocolate, preparaciones alimenticias que contengan cacao, aunque quedarían exentas las presentaciones en bloques, tabletas o barras, y que tengan adición de azúcar u otros edulcorantes. El cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante también tendría el impuesto. El ministro de Hacienda, José Antonio Ocampo, afirmó que está abierto al diálogo para escuchar las distintas voces, gremios, asociaciones y demás, ya que la discusión no está cerrada.

Conozca el articulado del proyecto [aquí](#)

### Imagen del día



FEDECACAO UNIDAD TÉCNICA Landázuri realizó este martes un Día de campo, en la vereda Pedregales del municipio de Landázuri (Santander), actividad que hace parte del programa de Transferencia de Tecnología. Esta actividad contó con la presencia de diferentes productores del municipio, donde se realizaron muestras teórico-prácticas en cuanto al cultivo del cacao. Se abordaron temas como poda de mantenimiento, control fitosanitario, plagas y enfermedades del cultivo.

### Cacao en el mundo

## México: Café y chocolate fest

Septiembre no solo traerá pozole, nos tiene reservado el Café y Chocolate Fest.

Se trata de un evento en el que se podrá tomar talleres sobre la elaboración del chocolate, entre muchas más cosas interesantes. Un festival gastronómico que tiene como objetivo el resaltar y difundir la cultura del café, cacao y chocolate mexicano, productos que son por demás parte de nuestra identidad y de nuestro día a día. Este año el Café y Chocolate Fest contará con productores del sureste y centro de nuestro país, quienes tendrán a la venta diversos artículos como chocolates, postres, dulces, helados y más, claro con estos productos como protagonistas.

Vea más en [México Travel Channel](#)



### Por las unidades

## Avanza convenio FEDECACAO – Minagricultura con entrega de insumos



Este martes se adelantó una exitosa jornada de entrega de insumos a beneficiarios del convenio 20220431 FEDECACAO y Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Con la participación de técnicos del convenio, técnicos del Fondo Nacional del Cacao, el supervisor técnico nacional, ing. Jairo Caballero; el jefe de la Unidad Técnica FEDECACAO Saravena, ing. Erick Moreno, miembros del comité municipal de Saravena, y algunos representantes del comité departamental. En la jornada se entregaron fertilizantes edáficos, foliares, fungicidas, insecticidas, y se tiene prevista la entrega de otros insumos para injertación y post injertación. Dentro del convenio se beneficiarán 77 productores en Saravena.

### Miércoles de chocolate

## ¿Qué beneficios tiene el chocolate para nuestro cerebro?



El cacao, el ingrediente principal del chocolate, tiene numerosas cualidades que podrían ser beneficiosas tanto para el cuerpo y la mente gracias a que es altamente nutritivo y es una poderosa fuente de antioxidantes, sustancias que pueden prevenir o retrasar el daño celular causado por los radicales libres.

Un nuevo estudio realizado por investigadores de la Universidad de Ciencias Médicas de Isfahan en Irán y publicado en Nutritional Neuroscience, refuerza la evidencia previa de los efectos prometedores del chocolate negro en la salud del cerebro. El cacao ayuda a regular la presión arterial y previene el deterioro cognitivo, el estrés es un causante de la disfunción cerebral, no obstante el consumo de chocolate amargo tiene efectos positivos en las funciones cognitivas. Vea más [aquí](#)