



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.443 ton. (-45 ↓) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO* \$7.700 – DÓLAR \$3.790,88 - EURO \$4.062,18 – CAFÉ US\$ 3,04

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

Con éxito culminó Sexto Seminario Internacional de Cacao en Bucaramanga

Este martes en la noche concluyó la sexta versión del encuentro académico más importante del subsector cacao, el cual contó con numerosos invitados internacionales que expusieron los avances del sector ante más de 800 asistentes, la mayoría de ellos productores de todo el país.

Con el cierre del seminario a cargo del ministro de Agricultura, Rodolfo Zea Navarro, se concluyeron dos días de agenda académica que tuvo invitados internacionales provenientes de varios países, como Costa de Marfil (Michel Arrion, Organización Internacional del Cacao), Ecuador (Eduardo Francisco Chávez, Escuela Superior Politécnica del Litoral – ESPOL), Costa Rica (Rolando Cerda, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza – CATIE), México (Carlos Fredy Ortiz, Colegio de posgraduados Campus México), además de invitados nacionales provenientes de entidades como Ministerio de Agricultura, Agrosavia, ICA, Parques Nacionales de Colombia, Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD, y empresa privada de la cadena cacao chocolate como la Compañía Nacional de Chocolates y Luker.

“Quisimos traerles a los productores la situación del mundo, no solo los temas económicos, sino los temas de investigación, en los temas de transformación, comercialización, y también lanzamos el Acuerdo de Competitividad de la cadena cacao chocolate, una ruta que nos va a guiar hasta el año 2030, cuando pasemos a exportar 126.000 toneladas -en 2021 se exportaron 69.000- pero con un valor agregado”, señaló Eduard Baquero López, presidente de FEDECACAO, gremio organizador del seminario.

Cacao en el mundo

Venezuela: hay detectados más de 30 tipos de cacao criollos

De los tres tipos de cacao clasificados en el mundo: el criollo, el forastero y el trinitario, Venezuela destaca por su amplia variedad del criollo, cultivado principalmente en la región occidental del país, y del trinitario, que es un cruce del criollo y forastero, con bastante presencia en la región central. No obstante, estos tipos de cacaos son clasificados en ese país de acuerdo a las regiones productoras, debido a que desarrollan sabores y aromas distintos, únicos de cada localidad. Vea más en [Últimas Noticias](#)



Por las unidades

El cacao: un producto que aporta al desarrollo rural y al empoderamiento de las mujeres



En el departamento de Putumayo y en el municipio de Tumaco los socios implementadores del Programa Rutas PDET (ICCO Cooperación, la Alianza Bioersity Internacional y el CIAT y la Red Adelco), vienen desarrollando varias acciones para mejorar la cadena productiva de cacao. Todo lo anterior con un enfoque de género que busca aportar a la igualdad y al empoderamiento de las mujeres para impactar de manera positiva a las comunidades a través de tres componentes: el productivo, el de apoyo empresarial y el de infraestructura vial. En todos buscan que se reconozca el valor del trabajo doméstico que realizan las mujeres y su papel en el desarrollo de las actividades productivas. Vea más en [El Espectador](#)

Imagen del día



“Este es un trabajo en equipo entre el gobierno nacional, FEDECACAO, Agrosavia, ICA, universidades, centros de investigación para mejorar la productividad del cacao en Colombia. junto con la agroindustria, se está haciendo renovación de cacao, se han hecho importantes inversiones en equipo con FEDECACAO, para poder pasar de esas 0.5 toneladas a 1 tonelada por hectárea promedio, para que en 2030 podamos tener una producción que supere las 126.000 toneladas”, comentó el ministro de Agricultura Rodolfo Zea sobre el Acuerdo de Competitividad de la cadena cacao chocolate que se firmó durante el seminario.

Jueves de investigación

Transforman un residuo del cacao en materia prima para la elaboración de cosméticos



Durante su investigación doctoral en la Universidad de Campinas (Unicamp) –en el estado de São Paulo–, en la cual caracterizó a los principales microorganismos causantes de enfermedades en el cacao (*Theobroma cacao* L) en Brasil, el químico Fábio Neves dos Santos observó en visitas a propiedades productoras de la zona de Ilhéus (en el estado de Bahía, Brasil) que, durante la extracción de la almendra que se emplea como materia prima del chocolate, se obtiene un líquido en el prensado manual de la pulpa del fruto cuya mayor parte se desecha como residuo agrícola. “Una fracción muy pequeña de ese líquido –que posee un sabor bastante dulzón y por eso mismo se le dice miel de cacao– se consume como bebida en ciertos lugares, como en el sur de Bahía, la mayor zona productora de este fruto en Brasil. Pero gran parte no se aprovecha”, constató Neves dos Santos. Vea más en [Dicyt](#)