



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.433 ton (- 19) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO* \$7.640 – DÓLAR \$4.068,75 - EURO \$4.269,33 – CAFÉ US\$ 3,10

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

Proyecto de transformación productiva de cacao beneficia a más de 5.000 campesinos de Santander

Un proyecto entre las secretarías de Planeación y Agricultura de Santander, la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Agrosavia), la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao) y la UIS busca brindar las herramientas para fortalecer el grano del Departamento y posicionarlo en el ámbito internacional.

“En 2015 arrancó el desarrollo de macroproyecto “Investigación, Desarrollo e Innovación de cacaos especiales bajo sistemas agroforestales”, en el que se investigó, entre otros, la forma de transformar “granos de cacao sin características de sabor y aroma en cacaos de calidad mediante procesos de fermentación dirigida, que le transmiten al producto final notas florales y frutales”.

Este proyecto se ejecutó en los departamentos de Santander, Boyacá y Sucre. En Santander, impactó a cerca de cinco mil 300 familias cacaocultoras y fue financiado con recursos del Sistema Integrado de Regalías (SRG), donde se invirtieron \$7 mil millones para el desarrollo de esta investigación tecnológica.

Vea más en [Vanguardia](#)



Imagen del día

Rubén Sánchez Macías, cacaocultor de tradición, tiene una parcela en el Municipio de Baraya (Huila). Con el acompañamiento de FEDECACAO actualmente está adelantando un proceso de Renovación por copa con el objetivo de convertirla en una plantación más productiva que le permita vivir del cultivo de cacao en el futuro como una pensión. El señor Rubén dice que a pesar que sus años, no desfalce en la tecnificación de su cultivo. Esta y otras historias, en el “Cacaocultor del Mes” en la edición de julio del periódico Colombia Cacaotera.

Cacao en el mundo

Cacao peruano gana 4 medallas en concurso mundial en París

Los productores de cacao peruano resultaron ganadores en el reciente II Concurso Internacional de Chocolates con Elaboración de Origen, realizado en París (Francia). La delegación nacional estuvo compuesta por 16 cooperativas, asociaciones productoras y empresas de distintas regiones del Perú: como San Martín, Cusco, Madre de Dios y Amazonas.

La Agencia de Valorización de Productos Agrícolas (AVPA) de Francia precisó que Perú obtuvo cuatro medallas: una de oro, otra de plata y dos de bronce, así como 11 diplomas gourmet. Los productores nacionales llevaron barras de chocolate con variedades de cacao fino, chuncho, criollo, VRAE 99, e incluso copoazú. Vea más en [La República](#)



Ruta del cacao
Esperalo pronto...

Un documental que representa lo nuestro en cada rincón del planeta

Por las unidades

FEDECACAO participa en evento organizado por USAID por el desarrollo del Meta



La Unidad Técnica de FEDECACAO Granada, participa este viernes en el evento de socialización de resultados del programa de Alianzas Comerciales (PAC) para el departamento del Meta, evento llamado “Meta hacia adelante, la sostenibilidad como propósito” donde USAID muestra los resultados tras 5 años de acompañamiento a asociaciones en cinco cadenas productivas: café, plátano y piña e infraestructura vial, donde además de acompañamiento en la fase productiva, se procura un mejoramiento técnico y así mismo el acompañamiento para llegar a nuevos mercados.

Como hoy es **VIERNES!**

Chocolate Toblerone ya no será únicamente producido en Suiza



El célebre chocolate Toblerone, que con su forma constituida de pequeños triángulos que aluden al Cervino, uno de los picos más altos de Suiza, ya no será producido exclusivamente en este país, puesto que una parte de su producción que se realizará en Eslovaquia.

El grupo Mondelez, una multinacional agroalimentaria estadounidense propietaria de la marca, confirmó este giro a la radio suiza SRF, con lo cual ya no se podrá inscribir en este producto “chocolate de leche suiza”.

Vea más en [La Vanguardia](#)