



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.407 ton (- 34 ↓) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO\* \$8.100 – DÓLAR \$3.959,05 - EURO \$4.218,76 – CAFÉ US\$ 2,81

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

## Los cultivos transgénicos toman fuerza en Colombia

El departamento Tolima es una de las regiones que más ha optado por esta alternativa. Aumentó en 58 % las hectáreas sembradas de maíz genéticamente modificado.

De acuerdo con la Asociación de Biotecnología Vegetal Agrícola (Agro-Bio) región Andina, que se basa en las cifras entregadas por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, el Tolima sembró 36.825 hectáreas (ha) de maíz transgénico en 2021, lo que equivale al 26 % de la producción nacional de cereal genéticamente modificado.

De esta manera, el departamento aumentó en 58 % las hectáreas de maíz transgénico sembradas frente a 2020.

En general, Colombia sembró un total de 150.000 hectáreas de cultivos transgénicos el año pasado, correspondientes a 142.975 ha de maíz genéticamente modificado (GM); 7.448 de algodón GM y 12 hectáreas de flores azules.

Según la Asociación, el aumento en un 31 % del área sembrada en maíz GM en 2021, responde a una demanda creciente debido a la subida del cereal importado que causó la crisis de contenedores, situación que aumentó la competitividad del grano nacional.

Vea más en [Pulzo](#)

### Cacao en el mundo

#### ¿México y la Unión Europea juntos por la agricultura?

La Unión Europea y México podrían ratificar su Acuerdo Global Modernizado lo más pronto posible, beneficiando a la industria agroalimentaria de nuestro país, abriendo más negocios, creciendo sus ingresos e incrementando las oportunidades, informó la Secretaría de Agricultura.

Actualmente el tratado está en revisión, sin embargo, el encargado de la Coordinación General de Agricultura, Santiago Argüello, y el jefe para Europa e Internacional de la Dirección General del Desempeño Económico y Medioambiental de las Empresas del Ministerio de Agricultura y Alimentación de Francia, Frédéric Lambert, destacaron la importancia de este acuerdo.

Vea más en [Expreso](#)



### Por las unidades

#### Municipios Pdet se fortalecen con proyectos en producción agropecuaria



Los cultivos de café, cacao, plátano y otras plantaciones engalanan las verdes montañas y extensas llanuras que rodean a los cuatro municipios Pdet del sur del Tolima, donde familias campesinas, que sueñan con transformar sus territorios, trabajan por fortalecer e innovar los procesos productivos en el campo.

Con el objetivo de aportar en el cumplimiento a las iniciativas plasmadas por las comunidades en el Plan de Acción del Pdet de esta subregión, las alcaldías municipales, la Gobernación del Tolima, entidades de orden nacional y de cooperación articulan esfuerzos y recursos para la ejecución de proyectos que impulsen el desarrollo rural y económico de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco.

Vea más en [El Nuevo Día](#)

### Imagen del día



Un grupo de 8 comunidades pertenecientes al resguardo Motilón Bari están participando esta semana de un curso en Manejo Integrado en el cultivo de cacao en la granja Villa Mónica, en San Vicente de Chucurí (Santander). Esta actividad hace parte del convenio entre FEDECACAO y el Fondo de Acción para el Ambiente y la Niñez y con el apoyo de Parques Naturales Nacionales y Ministerio de Ambiente. Los 25 participantes hacen parte del parque natural Catatumbo Bari (Norte de Santander) y también reciben asistencia técnica, con demostración de método y pilotos para la construcción de infraestructura para el beneficio del cacao.

### Jueves de investigación

#### Ponerle leche a la tableta de chocolate fue un invento suizo



El confitero y empresario chocolatero suizo Daniel Peter se hizo famoso en 1876 por haber sido el primero en mezclar las semillas de cacao con leche para elaborar tabletas de chocolate.

Esta combinación no solo le dio un mejor sabor al chocolate, sino que además diluyó su fuerte sabor, del que se había acostumbrado en esos tiempos, y redujo la astringencia natural que produce la semilla del cacao.

Vea más en [Últimas Noticias](#)