



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.304 ton (-64 ↓) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO* \$8.180 – DÓLAR \$4.410,14 - EURO \$4.497,90 – CAFÉ US\$ 2,87

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

Lanzan el Proyecto Pago por Resultados, para reducir la deforestación

Con una inversión que supera los 28 millones de dólares, se hizo el lanzamiento del proyecto Pago por Resultados REDD+ Colombia, que será implementado en los departamentos de Amazonas, Caquetá, Guainía, Guaviare, Putumayo y Vaupés.

El proyecto es financiado por el Fondo Verde del Clima (GCF), en convenio con el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; la entidad ejecutora es la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO Colombia) y se enmarca en el programa nacional Visión Amazonía.

Su propósito es contribuir con la reducción de la deforestación y degradación forestal en el bioma amazónico, la implementación de la Estrategia Nacional REDD+ Estrategia Integral de Control de la Deforestación y Gestión de los Bosques, a través del fortalecimiento del monitoreo y el control, la gobernanza territorial y las capacidades de los pueblos indígenas en relación con el manejo sostenible y la conservación de los bosques y zonas forestales, con el propósito de cerrar la frontera agrícola.

Vea más en [Confidencial Colombia](#)

Imagen del día

Hoy viernes en las oficinas de FEDECACAO en Bogotá se reúne el Comité de Ética y Garantías Electorales para la revisión de las inscripciones de aspirantes a comités municipales, intermunicipales, departamentales, delegados al Congreso Cacaotero y delegados ante FEPCACAO. Las elecciones cacaoteras se realizarán este 28 de agosto y buscan la participación de cacaocultores de todo el país.

Por las unidades

Perú: rueda del Salón del Cacao y Chocolate genera potenciales negocios por US\$ 6 millones

La Rueda de Negocios Virtual del Salón del Cacao y Chocolate Latinoamericano 2022, organizada por PromPerú, congregó a 20 destacados compradores internacionales de América y Europa, quienes mostraron gran interés en cerrar oportunidades comerciales por seis millones de dólares. Durante el evento, que se desarrolló del 11 al 15 de julio, importantes empresas exportadoras de siete regiones del país (Ayacucho, Cusco, Huánuco, Junín, Lima, Madre de Dios y San Martín) presentaron su mejor oferta cacaotera a importadores e inversores de Suiza, Alemania, Reino Unido, Rusia, Polonia, Estados Unidos y Chile. Vea más en [America Retail](#)

¡Hola!
¿Se te antoja un Chocolatito?
Ya puedes pedir la variedad que quieras en nuestra **plataforma**. Nos complace atenderte y llevar lo mejor a tu casa..
www.federacionchocolate.com

Por las unidades

Día de Campo en Fortul (Arauca)



La unidad técnica de FEDECACAO Saravena desarrolló este jueves un Día de Campo, en la finca El Tesoro, vereda La Esperanza, con la participación de cerca de 60 productores. Entre los temas que se trataron estuvo los aspectos gremiales, intitucionalidad cacaotera, con énfasis en las elecciones cacaoteras.

También se abordó el manejo y control Fitosanitario, nutrición, elaboración de abonos orgánicos y procesos de renovación. La jornada contó con el acompañamiento del supervisor técnico nacional, ing. Jairo Caballero, ing. Paula Arenas del área de investigación, Banco Agrario, líderes cacaoteros, miembro de la comisión de fomento cacaotero sr. Miguel Parra, así como el jefe de la unidad técnica y técnicos del Fondo Nacional del Cacao.

Como hoy es **¡VIERNES!**

Gatas de chocolate: un viaje hacia los sentidos



¿Qué tendrá el chocolate que nos seduce a la mayoría? Parte de su éxito se debe a su delicioso sabor. Otra de sus ventajas va intrínseca en sus atributos ya que la teobromina, que es el principio activo del cacao, actúa como un potente neuroestimulador, capaz de producirnos sensaciones de bienestar. Pese a su popularidad, desconocemos cuáles son los ingredientes de un buen chocolate y qué fases del proceso de producción son las esenciales, para la elaboración de un producto de calidad óptima.

En contraste con la industrialización de esta golosina de fama mundial, gana terreno en la sociedad la corriente "bean to bar" cuya traducción "del grano a la barra", implica excelencia en el proceso de fabricación, controlando la producción desde el cultivo hasta la comercialización.

Vea más en [El Nuevo Herald](#)