



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.421 ton (+51 ↑) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO\* \$8.400 – DÓLAR \$4.316,47 - EURO \$4.387,26 – CAFÉ US\$ 2,91

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

## Instalan comité de adaptación en el agro para enfrentar fenómeno de La Niña

Este martes la ministra de Agricultura de Colombia, Cecilia López, instaló el Comité de Adaptación y Prevención del Riesgo Agroclimático, que dispondrá de las máximas capacidades de las instituciones del sector agropecuario para prevenir y enfrentar los riesgos del fenómeno de La Niña.

Lo anterior, pues de acuerdo con el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (Ideam) el fenómeno de La Niña estará presente en el segundo semestre, especialmente entre agosto y octubre de 2022, con una probabilidad moderada de 80 %.

En consecuencia, la ministra le pidió a los funcionarios del MinAgricultura “agilidad en los anuncios y en las medidas que vamos a poner en marcha para evitar que los costos y pérdidas por la extensión del fenómeno de La Niña sean altos”.

Adicionalmente, convocó a los secretarios de agricultura departamentales, con el fin de contribuir a consolidar información sobre los posibles riesgos en afectaciones al sector agrícola y pecuario. La idea es establecer un mapa de riesgos y de esta manera aplicar acciones inmediatas.

Vea más en [Valora Analitik](#)



Imagen del día

La renovación de cacaotales también avanza en Boyacá, la Unidad Técnica Bucaramanga adelanta labores en el municipio de Santana (Boyacá) mediante la renovación por cambio de copa con materiales regionales de alto rendimiento FSV41, FSV1, FEAR5. En el caso de la finca El Porvenir, en la vereda San Roque, de los esposos Laura Tirado y Froilán Cristancho (foto) se comenzó el proceso de renovación en una hectárea en 2020. En ese entonces su producción estaba por debajo de 300 kilos, ahora se estima llegar a 1.500 kilos tras la renovación de otra hectárea adicional.

### Por las unidades

## “Tatacao”, el dulce cacao que se cultiva en el desierto del Huila

En la región semidesértica de La Tatacoa, en el norte departamento del Huila, florecen de manera sorprendente centenares de plantas de cacao que hacen parte del creciente emprendimiento de una familia en la vereda Doche: el resultado, como afirma el señor Secundino Calderón, es “Tatacao” -una curiosa mezcla de la plantación y del nombre del propio desierto-, cacao y chocolate orgánico de alta calidad, y en cuya producción surgió, además, la posibilidad de un recorrido turístico por la zona.

“Hoy estamos llegando a cuatro años de nuestra empresa, que es completamente familiar”, reconoce don Secundino, como prefiere que lo llamen. Y explica que “Tatacao” surgió inicialmente con el cultivo del cacao, al que llegaron varias iniciativas para su producción: utilizar todos los residuos y elementos no aprovechados de alimentos en la cocina como base para elaborar un abono orgánico.

Vea más en [Radio Nacional de Colombia](#)



### Por las unidades

## Jornada de transformación de cacao y chocolatería fina en Bucaramanga



Este miércoles se realizó un Día de Campo organizado por FEDECACAO UT Bucaramanga - Fondo Nacional del Cacao en el municipio de Bucaramanga. En la jornada, que tuvo varias estaciones, se abordó la transformación de cacao y chocolatería fina en vivo por parte de chocolateros del municipio, concretamente del emprendimiento Six Cocoa, quienes observaron cómo se transforma la almendra de cacao a la barra de chocolate. En la jornada participaron otros productores del municipio de Bucaramanga provenientes de las veredas La Sabana, San Ignacio y San Pedro. El Día de Campo también contó con la participación del Banco Agrario en temas de educación financiera; FEDECACAO FNC con preparación de fertilizantes líquidos y sólidos y poda del cultivo de cacao; y Yara Colombia con nutrición para el cultivo de cacao. La actividad se llevó a cabo en la finca Acapulco, en la vereda San Ignacio del municipio de Bucaramanga.

### Jueves de investigación

## El chocolate podría ser otra víctima del cambio climático



La crisis climática era esto: calor extremo, ola de incendios y sequías. Y con ello, hay alimentos que están en peligro. Es el caso de la cerveza, una de las bebidas más populares del mundo. México, el cuarto exportador del mundo de este producto, ha parado la producción en las fábricas cerveceras del norte del país por la falta de lluvias y las restricciones de agua. Prevalen los cultivos y el suministro doméstico. Otro de los alimentos más consumidos y amados del mundo también podría tener los años contados. Un clima más seco, como el que apuntan las predicciones, generará escasez de chocolate. Las primeras noticias en torno a la caída de la producción del cacao se remontan a finales del 2014, cuando la multinacional Barry Callebaut, la mayor productora a nivel mundial, publicó una preocupante nota de prensa a partir de un análisis de las tendencias del mercado.

Vea más [aquí](#)