



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.317 ton (- 38↓) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO\* \$8.400 – DÓLAR \$4.375,51 - EURO \$4.428,89 – CAFÉ US\$ 2,89

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

## En el corto plazo, no es fácil reemplazar las importaciones de agroinsumos: MinAgricultura

*El ministro Rodolfo Zea Navarro aseguró que producir urea y fosfato necesita del desarrollo de gas y minería, además de millonarias inversiones.*

La producción de agroinsumos en Colombia tiene retos difíciles para resolver, según advirtió el saliente ministro de Agricultura, Rodolfo Zea, quien viene evaluando esa posibilidad desde que estalló la guerra en Ucrania.

Sustituir las importaciones de insumos agrícolas ha sido una de las promesas de Gustavo Petro durante su carrera a la Presidencia, ya que considera que ese es un camino para convertir al país en una potencia agrícola y para combatir la inflación. En Colombia, empresas como Monómeros producen insumos agrícolas, pero no productos básicos como la urea.

La producción primaria en Colombia tiene algunos retos para solucionar. La urea se produce a partir de gas y el gas en Colombia, nuestras reservas, están destinadas al consumo de los hogares. Nosotros no tenemos rocas a partir de las cuales pensar en el potasio en Colombia y en el tema del fósforo se ha hecho un trabajo con la Agencia Nacional de Minería para poder sacar la producción de minas de fósforos que están principalmente en el departamento del Huila y algo en Antioquia, el Magdalena Medio y Santander. Vea más en [Blu Radio](#)



*Desde Chaparral (Tolima), tras tres días de capacitación culminó con éxito el Curso técnico de calidad y análisis sensorial de cacao, donde se contó con una nutrida presencia de productores de cacao de Chaparral y Rioblanco y de profesionales de la oficina de Desarrollo Agropecuario de la Alcaldía de Chaparral. Articulación y transferencia de tecnología, porque el conocimiento conduce al éxito y en FEDECACAO "El cacaocultor es lo primero"*

### Cacao en el mundo

## La ruta del chocolate en Guadalajara

La Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara te invita a conocer esta ruta del chocolate, que tiene catas, diferentes tipos de semillas y técnicas, además de métodos prehispánicos para que explores el mundo del cacao y sus posibilidades.

Para empezar esta ruta, te recomendamos iniciar en Tlaquepaque con una cata de cacao con Cristina Taylor, una talentosa chef que se ha dedicado en la búsqueda de sabores y técnicas en torno al cacao en el taller artesanal de chocolate que lleva su nombre.

Vea más en [Informatador](#)



### Por las unidades

## En Villavieja (Huila) se produce chocolate orgánico de excelente calidad



Alrededor del cultivo del cacao, Secundino Calderón y su familia desarrollan un proyecto turístico y agroecológico, donde todo el material orgánico que sale de la cocina como resultado de la elaboración de alimentos, es transformado en abono orgánico para la fertilización del cultivo, adicionalmente, al turista se le muestra todo el proceso desde la recolección del fruto, hasta el producto final.

“Esto es algo que ha sido 100% artesanal, esto ha sido con mi familia, ya llevamos cuatro años en este proceso, tenemos porcentajes de cacao de mesa. 50%, 80% y 100%”, explicó Secundino Calderón, productor de Tacaao, chocolate del desierto, como él lo describe.

Vea más en [Gobernación del Huila](#)

### Como hoy es ¡VIERNES!

## Chocolate caliente y tequila, gran combinación



El tequila es una parte fundamental de la cultura mexicana, no solo es una bebida tradicional en el país, que engloba cientos de años de historia de la gastronomía en México, también es una bebida por la cual se reconoce a la República Mexicana a lo largo del mundo, es por eso que existe el Día Internacional del Tequila, una fecha pensada para promover la cultura mexicana a través de esta de bebida, por eso en este día te enseñaremos a preparar una bebida con el toque mexicano perfecto.

El tequila puede tomarse de forma directa o incluso usarse para preparar miles de cócteles, justo como este chocolate caliente con un toque de tequila que mezcla el sabor tradicional del chocolate mexicano con la bebida destilada de agave, dos elementos que nos recuerdan mucho al sabor de la cocina nacional, prepararlo es muy sencillo y es perfecto para las tardes lluviosas y los días fríos, aprende a elaborarlo así.

Vea más en [Gastrolab](#)