



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.367 ton (-13) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO* \$7.640 – DÓLAR \$3.979,30 - EURO \$4.152,16 – CAFÉ US\$ 2,94

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

OCDE reconoce avances en la política rural del país

La OCDE indicó que en los últimos años se han logrado avances significativos en la mejora de las condiciones de las zonas rurales colombianas, disminuyendo la pobreza monetaria y multidimensional de manera más rápida que en las zonas urbanas.

Según un informe de la OCDE sobre la Política Rural de Colombia, las condiciones de vida en la ruralidad se han beneficiado con la implementación de estrategias que reducen el costo de intermediación para los agricultores, como el programa Agricultura por Contrato, o que incentivan el emprendimiento en las poblaciones rurales, como el programa del Campo Emprende.

Así mismo, a través de la implementación de la política de Paz con Legalidad, el país ha avanzado en la implementación del primer punto del Acuerdo de paz firmado en 2016, la Reforma Rural Integral, en virtud de lo cual se han diseñado 16 planes nacionales con enfoque rural que servirán para solucionar varios de los problemas estructurales de las zonas rurales. El documento reconoce como avances la implementación del catastro multipropósito como un hito en la adecuada administración del territorio y el récord de títulos de propiedad rural asignados en el gobierno Duque.

Vea más en [EJE 21](#)



Desde el municipio de La Palma (Cundinamarca), el productor Rafael Córdoba Bolívar comentó seis claves para mejorar el cultivo de cacao al programa La Finca de Hoy, de Caracol Televisión. El cacaocultor manifiesta que en esa región, el cacao está cultivado a una altura entre 1000 a 1500 msnm. Vea el video completo [aquí](#)

Cacao en el mundo

La Chocolaterie: cómo será la feria dedicada cien por ciento al chocolate en Buenos Aires

El próximo fin de semana largo, habrá un plan ideal para los amantes del chocolate. Se trata de La Chocolaterie, la única feria dedicada cien por ciento al mundo del chocolate, que se llevará a cabo del 18 al 20 de junio en el pabellón Ocre de La Rural. Desde las 14.00 hasta las 20.00, los visitantes podrán disfrutar del chocolate en todas sus formas: tabletas, trufas, fondue, bombones, cascada de chocolate, macaron helado, chocolate caliente, alfajores, cookies, mousse, lingote de chocolate, pastelería fina, chocolate en rama, waffles, licores, helados, cerveza con cacao, esferas de chocolate, chocolate vegano, y otros productos realizados en base al cacao como jabones artesanales o velas aromáticas de cera de soja con aroma especial de cacao, entre otras opciones. Vea más en [Filo.news](#)



Por las unidades

FEDECACAO participa en reunión previa al primer Congreso Internacional de cadenas agroindustriales cacao



En octubre entrante se tiene previsto la realización de un Congreso que reúna diversas experiencias de la cadena agroindustrial del cacao, el cual será organizado por la Universidad Tecnológica de Pereira – UTP y FEDECACAO, con recursos del Sistema Nacional de Regalías. En ese marco, se busca darle impulso a cadenas agroindustriales como el plátano, la mora, el aguacate y el cacao. Se prevé en este encuentro contar también con la participación de invitados internacionales provenientes de la FAO, así como de entidades nacionales como el ICA y Agrosavia. Espere más información.

Miércoles de chocolate

Hizo una escultura en chocolate que despertó admiración, pero un segundo antes de exponerla se vino abajo



Silvina Sosa tuvo su gran momento en el torneo nacional de Maestros Chocolateros y si bien la participación en la competencia no tuvo el final que esperaba por un accidente que casi la dejó fuera de combate, la experiencia vivida fue suficiente para seguir por el sendero de la perfección. El lunes Silvina compitió por la Copa Tronador en la búsqueda de ser la mejor chocolatera del país. Como parte de la competencia debía presentar tres clases de bombones, los que recibieron grandes halagos por parte del jurado, y el toque final era una escultura completamente de chocolate de un metro y medio de alto como máximo.

Vea más en [Via País](#)