



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

ICCO prevé un déficit mundial de cacao de 174.000 toneladas para 2021/22

La Organización Internacional del Cacao (ICCO) pronosticó el miércoles un déficit mundial de cacao de 174.000 toneladas en la temporada actual 2021/2022 (octubre-septiembre), ligeramente por debajo de la proyección anterior de 181.000 toneladas.

El organismo intergubernamental, en un reporte trimestral, recortó su perspectiva para la molienda mundial de cacao en 2021/22 en 38.000 toneladas a 5,05 millones de toneladas, ahora solo un 1,5% por encima de la temporada anterior.

ICCO dijo que la demanda de cacao había sostenido su recuperación posterior a la pandemia en la primera mitad de la temporada 2021/22, aunque los informes de molienda para el trimestre actual permitirían una mejor evaluación del impacto del conflicto en Ucrania.

Se espera que los informes de molienda que cubren el segundo trimestre de 2022 se publiquen el próximo mes. "El impacto de la desaceleración general del crecimiento económico mundial (después de la invasión rusa de Ucrania) y las incertidumbres han repercutido en el sector de las materias primas, incluido el cacao", dijo la ICCO.

Vea más en [Infobae](#)



Imagen del día

Hoy el presidente Iván Duque inaugurará dos túneles de la Ruta del Cacao y un viaducto, que hacen parte del proyecto vial "La Ruta del Cacao" y que se espera entre en operación en su totalidad en julio. Se trata de los túneles de La Sorda y La Paz, entre el corregimiento Lisboa en Lebrija y El Puente de La Paz, y un tramo de 25 que une a Bucaramanga con Barrancabermeja. El túnel de La Sorda tiene una extensión de 2,2 kilómetros de longitud y el de La Paz 3,2 kilómetros. Conozca más de este proyecto y cómo beneficia a los productores de cacao de la zona, con la opinión del presidente de FEDECACAO Eduard Baquero [aquí](#).

Cacao en el mundo

Productores indios de chocolate artesanal le apuestan a la sostenibilidad

El día de Saraswati Puja, cuando todos se habían ido temprano, Saraswathy M, el jefe de fábrica de la unidad Auroville de Mason & Co., aprovechó el momento para agitar y hacer girar hábilmente el chocolate en el silencio de la habitación fría. Vertió chocolate líquido suavemente en moldes y los colocó en el congelador para que se enfriaran. Unas horas más tarde, tenía chocolate perfectamente templado y moldeado que se agrietaba audiblemente cuando se rompía. "Fue entonces cuando me enamoré del chocolate. Ocho años después, sigo aquí, a pesar de que mi marido me dice que me echa de menos cuando voy a la fábrica", se ríe.

Vea más en [Traveller](#)



Por las unidades

Socializan experiencias para mejorar la producción de cacao en Tumaco



Se llevó a cabo en el municipio de Tumaco el primer seminario regional Manejo del cultivo de cacao y perspectiva de su agronegocio, un espacio que permitió compartir experiencias y conocimientos de investigaciones realizadas para mejorar la producción sostenible del cultivo y la comercialización del cacao en la subregión del Pacífico y frontera nariñense.

El coordinador subregional pacífico de la Fundación Ayuda en Acción Colombia, Oberman Torres Quiñónez, comentó "estamos desarrollando el primer seminario regional del manejo de cultivo de cacao. Este espacio es realizado en el marco de la alianza público privada de cacao de Tumaco, de la cual hacemos parte alrededor de 46 entidades, entre organizaciones de base productoras, industriales, de cooperación internacional y las entidades públicas".

Vea más en [El Diario del Sur](#)

Miércoles de chocolate

Fabricante suizo de chocolates ya tiene en funcionamiento su primera planta procesadora de cacao en Ecuador



Cuatro de cada diez chocolates que se consumen en el mundo salen de las plantas de Barry Callebaut y este fabricante de origen suizo ya tiene funcionando en Ecuador su primera planta de compra, limpieza, secado y exportación de cacao en grano. Hace un año y medio -en plena pandemia- puso la primera piedra de este proyecto de \$ 10 millones de inversión en Durán y ahora sus directivos llegaron al país para la inauguración.

La planta Taycan tiene impregnado el olor fuerte a cacao, ahí trabajan 50 personas y llegarán hasta 90 pues su capacidad total es 35.000 y 40.000 toneladas al año. La primera exportación se realizó en febrero: 50 toneladas en dos contenedores.

Vea más en [El Universo](#)