



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.468 ton (+ 35 ↑) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO* \$7.640 – DÓLAR \$4.026,92 - EURO \$4.284,40 – CAFÉ US\$ 3,02

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

Rusia expone al mundo al riesgo de una gran hambruna, advirtió la Unión Europea

El jefe de la diplomacia europea, Josep Borrell, denunció la opción política consciente de Rusia de "militarizar" las exportaciones de cereales

Rusia pone al mundo en peligro de hambruna con el bloqueo de las exportaciones de granos de Ucrania y las restricciones sobre sus propios envíos, acusó el sábado el jefe de la diplomacia de la Unión Europea (UE), Josep Borrell.

Las amenazas sobre la seguridad alimentaria y la "batalla de relatos" con Rusia sobre la realidad de las sanciones impuestas a Moscú estarán en el centro de las reuniones de los ministros de Relaciones Exteriores del bloque en Luxemburgo.

"Estamos dispuestos a trabajar con la ONU para prevenir cualquier impacto indeseable de nuestras sanciones sobre la seguridad alimentaria mundial", aseguró Borrell en un artículo publicado en su blog oficial.

El jefe de la diplomacia europea denunció "la opción política consciente de Rusia de "militarizar" las exportaciones de cereales y utilizarlas como herramienta de chantaje contra cualquiera que se oponga a su agresión" en Ucrania.

Vea más en [Agronegocios](#)



Imagen del día

En el municipio de Sardinata (Norte de Santander) se realizó una demostración de método a cargo de FEDECACAO - Fondo Nacional de Cacao, Unidad Cúcuta, apoyando a las asociación de la región ASOPROCOCOA con los temas beneficio y calidad del grano, así como transformación del grano en chocolate de taza y barras. Esta actividad demuestra el creciente interés que despierta en las asociaciones de pequeños productores la necesidad de mejorar la calidad del grano de cacao y comenzar en la fase de la transformación, lo que reporta mejores utilidades para los productores.

Cacao en el mundo

Perú: promueven el cultivo de cacao con sistema agroforestal en más de 3300 hectáreas

La Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida) promueve la producción de cacao con un sistema agroforestal (SAF) en 3376.5 hectáreas de cultivo en las etapas de crecimiento y producción en el norte, centro y sur del valle de los ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Vraem), con la finalidad de diversificar y dar sostenibilidad a esta iniciativa agrícola. En el Vraem, el equipo técnico de Devida promueve el sistema agroforestal (SAF) porque facilita el aprovechamiento de los recursos naturales y contribuye a mejorar las condiciones de los suelos en zonas degradadas.

Vea más [El Peruano](#)



Por las unidades

Cambio climático pondría en riesgo la seguridad alimentaria en el Huila



Los cambios de clima que se vienen presentado en el departamento y otras regiones del país han encendido las alertas ante el Gobierno Nacional, pues el sector campesino ha sido el mayor afectado debido al daño en cultivos y la falta de vías para sacar sus productos al mercado. Esta situación, según el dirigente de Dignidad Agropecuaria en el Huila, Ricardo López, estaría poniendo en riesgo la seguridad alimentaria, hecho que ha sido anunciado por el ministerio de Agricultura en el que son varios los departamentos que tendrán que implementar estrategias para suplir esta necesidad.

Vea más en [Caracol Radio](#)

Miércoles de chocolate

Chocolate blanco: ¿Por qué se lo cuestiona y se dice que ni siquiera es chocolate?



Se lo cuestiona y está en el banquillo de los acusados. Por tener mucha azúcar, porque se elabora a partir de la manteca de cacao y no de la parte sólida del fruto y, también, por no ser un producto de calidad en la industria masiva. Pero los chocolateros lo defienden. "Se elabora a partir de la manteca de cacao, que en realidad podría decirse que es lo que más identifica al cacao. Lo que pasa es que siempre se lo cuestionó por la cantidad de azúcar que lleva, pero se puede hacer un chocolate blanco de calidad a partir de la extracción de la manteca de cacao a baja temperatura, con un procedimiento más natural donde no es necesario someterla a un proceso de desodorización para neutralizar su aroma. También con menor cantidad de azúcar", dice Lorena Galasso, de Las Romeas.

Vea más en [La Nación](#)