



Seguridad alimentaria, punto clave de la primera Cumbre África-Américas

La Cumbre África-Américas sobre Sistemas Agroalimentarios, que se realizará desde este 27 al 29 de julio, buscará una mayor colaboración entre los dos continentes ante las amenazas a la seguridad alimentaria global.

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) indicó en un comunicado de prensa que ministros, viceministros y altos funcionarios de Agricultura, Medio Ambiente, y Ciencia y Tecnología de unos 40 países se reunirán desde este miércoles en Costa Rica en la primera Cumbre África-América sobre Sistemas Agroalimentarios, en la que participarán también organizaciones multilaterales de crédito, de cooperación y del sector privado.

“Ambos continentes tienen en común el hecho de compartir una agricultura tropical, una inmensa dotación de recursos biológicos, buenas prácticas y, sobre todo, enormes responsabilidades para enfrentar los desafíos de la inseguridad alimentaria en el mundo, un contexto en el que ambos son actores clave. Responder debidamente a este desafío requiere un trabajo de acercamiento, de diálogo, que debe incluir a los gobiernos”, afirmó el director general del IICA, Manuel Otero.

Vea más en [El Espectador](#)

Cacao en el mundo

Venezuela: lanzan plan de acción para incrementar producción de cacao en Miranda

El Gobernador del estado Miranda, Héctor Rodríguez Castro, anunció este lunes 10 puntos de acción del Plan Nacional de Cacao, que tienen como objetivo incrementar el cultivo, aumentar la investigación, fomentar la educación, cuidar la genética, aportar el financiamiento y el apoyo técnico al sector.

Durante la presentación del balance de la Expoferia Cacao y Ron Miranda 2022 en el parque Bolívar del municipio Sucre, el Mandatario regional detalló que estas estrategias serán desarrolladas durante los próximos 10 años para atender al sector agroproductivo y así convertir a la entidad en el epicentro de la política nacional de este rubro. Vea más [aquí](#)



Por las unidades

Capacitación en BPA para productores en Jamundí (Valle)



La unidad técnica de FEDECACAO Jamundí realizó este lunes una capacitación a 12 productores pertenecientes a la asociación ASOGRIMBU en temas de Buenas Prácticas Agrícolas en la vereda de San Vicente, del municipio de Jamundí (Valle del Cauca) y en los que se trataron temas como uso de plaguicidas, calibración de equipos, primeros auxilios, manejo de extintores y hábitos de higiene. Se tiene prevista la implementación en BPA de 48 productores de la zona rural de Jamundí para este año, con el objetivo de que en 2023 todos ellos obtengan su certificado. Este año, se ha adelantado la implementación para productores en Andalucía (Valle) y Santander de Quilichao (Cauca), actividad realizada por FEDECACAO con recursos del Fondo Nacional del Cacao.

Imagen del día



La Unidad Técnica de FEDECACAO Rionegro viene realizando un acompañamiento a un grupo de mujeres cacaocultoras del municipio de La Esperanza, pertenecientes a la asociación Asocacao, quienes reciben capacitación en su proyecto de transformación del grano con el apoyo de FEDECACAO y la alcaldía de ese municipio. El enfoque en la mujer cacaocultora, su liderazgo y su capacidad de emprendimiento es uno de los pilares del programa de FEDECACAO de Transferencia de Tecnología.

Miércoles de chocolate

¿Por qué el chocolate sabe tan bien?



Ya sea horneado en forma de chips en una galleta, derretido en una bebida dulce y tibia o moldeado en forma de conejito, el chocolate es uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo. Pero puede que incluso los más grandes amantes del chocolate ignoren que este alimento ancestral tiene algo en común con el kimchi y la kombucha: su sabor proviene de la fermentación.

El familiar sabor a chocolate es producido por pequeños microorganismos que ayudan a transformar los ingredientes crudos del chocolate en ese divino y complejo producto final.

Vea más [aquí](#)