



COLOMBIA CACAO TERA



• Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao - Año 17 - No. 85 - Octubre 2025 •

Comercializar bien el cacao impulsa un futuro más sostenible

María de Campo te cuenta que cada decisión en el cultivo influye en la comercialización. Por eso, entender los mercados, los costos y las oportunidades permite construir un cacao más competitivo.



Pág. 4

Territorios Verdes promueve sostenibilidad y productividad en el Meta

Fedecacao y Fondo Acción impulsan territorios rurales sostenibles con prácticas climáticamente inteligentes. Productividad, conservación y acción climática se integran en el Meta en un referente nacional.



Pág. 12

Reunión gremial fortalece liderazgo de Fedecacao

En El Socorro, Santander, los líderes cacaocultores evaluaron avances del subsector, reafirmando su compromiso con la transparencia. El encuentro permitió proyectar acciones hacia las elecciones gremiales de 2026 y fortalecer el subsector.

Pág. 18



CACAO COLOMBIANO SOSTENIBLE

Proyección hacia el mundo



En septiembre una delegación de mujeres

cacaocultoras y representantes de la Cocobod de Ghana visitó Colombia para conocer de cerca los avances técnicos, productivos y de transformación del cacao nacional.



La Ruta Agroturística Sostenible del Cacao

(Rusoca) une a Colombia y Guatemala en un esfuerzo de cooperación que impulsa el agroturismo, la sostenibilidad y el aprendizaje compartido alrededor del cacao.



La Mesa Nacional de Trazabilidad del Cacao

consolida un espacio de articulación entre productores, gremios, entidades públicas y cooperación internacional para avanzar en la construcción de sistemas de trazabilidad que fortalezcan la sostenibilidad y el cumplimiento de la regulación europea.

Pág. 10, 11 y 14

El cacao colombiano: Una apuesta firme por la sostenibilidad



EDUARD BAQUERO LÓPEZ
 Presidente ejecutivo
 FEDECACAO

Recientemente, tuvimos el honor de representar a los productores de cacao colombianos en una importante misión internacional en Europa. Esta visita nos permitió mostrar a las autoridades competentes europeas los avances del país hacia cadenas de suministro libres de deforestación, ya que incluyó encuentros estratégicos en Bruselas, Alemania y Suiza, donde se abordaron temas clave para el futuro del cacao colombiano, especialmente en lo relacionado con la sostenibilidad, la trazabilidad y el cumplimiento de los estándares ambientales que exige el mercado global.

Esta misión, compuesta por una delegación con representantes del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la Federación Nacional de Cafeteros, la Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite, APS Colombia, Asoexport, Colcocoa, la Compañía Nacional de Chocolates, Solidaridad, IDH y Particip, no solo permitió posicionar al cacao colombiano como un producto de alta calidad, sino también como un ejemplo de producción responsable.

En cada reunión reiteramos un mensaje claro: el cacao colombiano no deforesta, sino que contribuye activamente a la conservación de los ecosistemas. Nuestras fincas cacaoteras son refugios de biodiversidad, donde el cultivo se integra de manera armónica con el entorno, ayudando a recuperar suelos degradados, proteger fuentes hídricas y mitigar los efectos del cambio climático.

Sostenibilidad: una convicción

Desde hace años, Fedecacao trabaja con las familias cacaoteras del país en la promoción de sistemas

agroforestales, producción limpia, desarrollo sostenible y buenas prácticas agrícolas que garantizan que nuestro cacao cumpla con los más altos estándares ambientales y sociales. Esta visión se ha fortalecido con la creación de la Mesa Nacional de Trazabilidad, un espacio de articulación interinstitucional que ha permitido unificar esfuerzos entre el sector público, privado y la cooperación internacional.

Gracias a esta mesa, hoy Colombia avanza en la articulación de actores públicos, privados, de la sociedad civil y de la cooperación internacional para mejorar el conocimiento, el alistamiento hacia el mercado europeo y las iniciativas sobre trazabilidad en la cadena de valor del cacao en Colombia, y apoyar el cumplimiento de regulaciones como la EUDR. Este trabajo conjunto es fundamental para cumplir con las exigencias de mercados como el europeo, que cada vez más valoran productos con origen claro y prácticas responsables.

Ghana y Colombia, unidas por el cacao

Otro hito reciente fue la visita de una delegación de mujeres cacaoteras de Ghana a Colombia, en un intercambio promovido por la cooperación internacional. Este encuentro fue profundamente enriquecedor: compartimos experiencias, aprendizajes y desafíos comunes, y reafirmamos que el cacao puede ser una herramienta poderosa para el desarrollo rural, la equidad de género y la resiliencia climática. Agradecemos desde Fedecacao a Fondo Mujer, a la Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia, APC, a la Vicepresidencia de la República y la Embajada de Colombia en Ghana; por hacer esto posible.

Porque lejos de cualquier rumor o especulación, el subsector cacaotero está más

Las mujeres de Ghana conocieron de primera mano cómo en Colombia el cacao se cultiva bajo sombra, en sistemas agroforestales que protegen la biodiversidad. También visitaron fincas modelo, centros de investigación y espacios comunitarios donde el cacao es sinónimo de esperanza y progreso. Este diálogo fortalece los lazos entre países productores y nos permite avanzar juntos hacia una cadena de valor más justa y sostenible.

Colombia produce un cacao de excelencia, cultivado por manos expertas, en armonía con la naturaleza y con profundo respeto por las comunidades. En un contexto global donde la lucha contra la deforestación y el cambio climático es urgente, nuestro cacao se presenta como una solución, no como un problema.

Desde Fedecacao reafirmamos nuestro compromiso con las metas de adaptación y mitigación al cambio climático. Seguiremos promoviendo prácticas sostenibles, fortaleciendo la trazabilidad, impulsando la investigación y apoyando a nuestros productores para que el cacao colombiano siga siendo motivo de orgullo nacional y admiración internacional.

Son estos los temas que nos ocupan: mostrarle al mundo que nuestro cacao colombiano es sostenible, trazable y de proyección global. Mientras tanto, seguimos concentrados en lo verdaderamente importante: fortalecer a nuestras familias cacaoteras, avanzar en sostenibilidad, trazabilidad e investigación, y continuar posicionando el cacao colombiano en los más altos estándares internacionales.

activo que nunca, trabajando con convicción y compromiso por el presente y el futuro del cacao de Colombia.

Napa 1: ¡Estamos concentrados en lo verdaderamente importante! Nuestro trabajo diario tiene un solo propósito: el bienestar de las familias productoras de cacao. A quienes promueven divisiones o crisis, les decimos con claridad: nosotros estamos trabajando. Desde octubre iniciamos las entregas de insumos del ambicioso plan de nutrición para aumentar la productividad del cultivo y fortalecer las capacidades ampliando los servicios del Fondo Nacional del Cacao a 10.000 productores más beneficiando al mismo número de hectáreas en las principales regiones productoras del país. Llegaremos a 20 departamentos, con entregas que se desarrollarán durante octubre, noviembre y diciembre. En nuestro próximo periódico les contaremos más detalles. Porque en Fedecacao, seguimos concentrados en lo que realmente importa: el progreso del cacaocultor colombiano.

Napa 2: Frente al tema de los precios una reflexión. El inicio del nuevo año cacaotero 2025-2026 coincide con la entrada de la cosecha principal en África Occidental, lo que incrementa la oferta y genera presión bajista. A pesar de esto, desde el ámbito técnico, los precios se mantienen cerca de su nivel de soporte, dentro de la normalidad del mercado, mientras busca estabilizarse tras alcanzar mínimos de once meses. Desde Fedecacao reiteramos que, pese a la normalización, los precios siguen siendo favorables para los productores. Por eso, insistimos en el llamado a las familias cacaoteras: este es el momento de fortalecer la productividad, preparándonos para los cambios propios del mercado



Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao

Año 17 - No. 85 ISSN 2711-2632

FEDECACAO Calle 31 No. 17 - 27 - PBX (57) (601) 3273000
 Bogotá - Colombia
www.fedecacao.com.co



Director:
Eduard Baquero López
 Presidente Ejecutivo

Edición
 María Victoria Correa
 Coordinadora de Comunicaciones

Diagramación: Javier Nieto

Páte con nosotros
 María Victoria Correa
maria.correa@fedecacao.com.co
 (601) 327 3000 ext. 107

Junta Directiva

Miembros principales y suplentes:

Evelio de Jesus González Agudelo (Presidente- Antioquia) - Cesar Augusto Jaramillo Muñoz (Suplente)
 Guillermo Herreño Sedano (Principal Santander) - Luis Edmundo Davila Guerrero (Suplente)
 Elda Esneda Daza Piedrahita (Principal Arauca) - Alirio Antonio Rios Gomez (Suplente)
 Marco Tulio Caupaz Ledesma (Principal Huila) - German Domingo Castillo Cabezas (Suplente)
 Noe Mantilla Rodriguez (Principal Santander) - Martha Cecilia Cubillos Mejia (Suplente)
 Sotero Arenas Pico (Principal Santander) - Marcelina Cala Perez (Suplente)
 Isaias Alvarez Ramirez (Principal Santander) - Joaquin Diaz Galvis (Suplente)
 Dagoberto Ortiz Bermeo (Principal Tolima) - María Claudia Torres (Suplente)
 Sandra Catalina Lancheros (Secretaria Junta Directiva)

Cacao con visión global:

Fedecacao participa en curso internacional en China

En las ciudades de Zhanjiang (provincia de Guangdong) y Nanchang (provincia Jiangxi), de la República Popular China – Del 10 al 23 de septiembre de 2025, se llevó a cabo el Curso de Capacitación en Manejo Agronómico y Tecnologías de Procesamiento de Cultivos Tropicales para Colombia, organizado por la Academia China de Ciencias Agrícolas Tropicales (CATAS) y patrocinado por el Ministerio de Comercio de China (MOFCOM). La participación de Fedecacao fue posible gracias a la gentil invitación de la Embajada de la República Popular China en Colombia, en el marco de los esfuerzos de cooperación técnica y científica entre ambos países.

El curso contó con la presencia de 31 participantes colombianos, entre ellos productores agrícolas de diversas regiones, así como funcionarios de entidades territoriales, agencias del Ministerio de Agricultura e instituciones gremiales. Fedecacao, estuvo representada por Rafael Carrillo Solano, funcionario de la Escuela Nacional de Formación y Capacitación Cacaotera.

Durante 14 días, los asistentes accedieron a formación intensiva que incluyó:

- Clases magistrales sobre técnicas de cultivo y procesamiento de frutas tropicales como cacao, macadamia, mango, banano, caña de azúcar, Yuca y piña.
- Estudios de caso sobre la cadena de valor de cultivos tropicales en China.
- Visitas técnicas a laboratorios, viveros genéticos, Bancos de germoplasma, fábricas de procesamiento y centros de innovación alimentaria.
- Experiencias culturales que permitieron conocer la medicina tradicional china y el patrimonio histórico de la región.

La agenda fue liderada por expertos como Li Jihua, director de CATAS; Du Liqing, director del Instituto de investigación de cultivos tropicales del sur de Asia de CATAS; y Chen Jun, vicedecano de la Facultad de Alimentos de la Universidad de Nanchang. La coordinación general estuvo a cargo del Dr. Tu Xinghao, director de la Oficina de Ciencia y Tecnología del Sur de Asia de CATAS.



La participación de Fedecacao en este Curso de Formación Internacional responde a su misión de fortalecer las capacidades técnicas, científicas y formativas del sector cacaotero colombiano, promoviendo el acceso a experiencias internacionales de alto nivel.

Al enviar un representante de nuestra Escuela Nacional de Formación y Capacitación Cacaotera, la Federación busca:

- Adquirir conocimientos avanzados sobre manejo agronómico y procesa-

miento de cultivos tropicales, identificando tecnologías emergentes que puedan adaptarse a los sistemas de producción de cacao en las distintas regiones de Colombia.

- Fomentar el intercambio técnico y científico con instituciones líderes en investigación agrícola tropical como CATAS y otras universidades.
- Fortalecer la formación de productores y técnicos mediante la transferencia de conocimientos adquiridos en el curso.
- Lograr vías de contacto para posibles alianzas internacionales que contribuyan al desarrollo sostenible e innovador del sector cacaotero.



La Federación Nacional de Cacaoteros expresa su profundo agradecimiento al Ministerio de Comercio de China (MOFCOM) por el patrocinio de este valioso curso y a la Embajada de la República Popular China en Colombia por su gentil invitación y gestión. Asimismo, reconoce la destacada organización de la Academia China de Ciencias Agrícolas Tropicales, cuyo profesionalismo y compromiso brindaron una experiencia formativa de gran impacto para el fortalecimiento técnico del sector agrícola en nuestro país.





Entender para elegir

Caminos diversos para un cacao con más de un destino

Por: María del Campo

Imagen de la cacaocultura colombiana

Detrás de cada grano de cacao que llega al mercado hay decisiones que comienzan mucho antes de su venta. Entender cómo se entrelazan la producción, la calidad, los mercados y la estrategia es clave para construir sostenibilidad. Porque comercializar no es solo vender: es comprender quién produce, cómo lo hace, qué modelo de negocio escoge y con qué herramientas cuenta.

Esa fue la idea que dio origen al Taller de Comercialización del Cacao Colombiano Sostenible, del programa de Apoyo a la Comercialización. Un espacio creado para acompañar a quienes cultivan y transforman el cacao en el camino de planear mejor sus decisiones comerciales. Más que hablar de precios, este taller busca ofrecer una visión completa: leer el entorno, reconocer las ventajas competitivas propias y anticipar oportunidades desde una mirada informada y sostenible.

Aquí no se entregan fórmulas; se proponen rutas. No hay un solo tipo de familia productora ni un único modelo de negocio. Hay quienes venden grano seco y quienes lo transforman; quienes exportan y quienes abastecen mercados locales. Para todos, las preguntas son necesarias: ¿qué implica elegir un modelo u otro?, ¿cuáles son los costos reales?, ¿qué regulaciones aplican en el comercio internacional?, ¿cómo se identifica un nicho de mercado?



A partir de estas inquietudes, el taller ofrece herramientas concretas. Durante las sesiones se abordan temas clave: condiciones del mercado nacional e internacional, regulaciones del comercio europeo, modelos de negocio desde el grano seco hasta el producto transformado, marketing básico y ejercicios de evaluación sensorial que recuerdan que el sabor también comunica y es un diferenciador.

Uno de los aportes más valiosos del taller es el reconocimiento de la diversidad. Cada territorio tiene su ritmo, sus retos y sus posibilidades. Algunas organizaciones cuentan con infraestructura y experiencia; otras apenas están comenzando a analizar sus costos. Este espacio permite que cada familia, desde su realidad, visualice escenarios y tome decisiones con mayor claridad.

Cada región guarda su forma de entender el trabajo, de sembrar saberes y sostener la tierra. Por eso, este taller no solo se desplaza: llega con el oído abierto y la intención clara. Desde Saravena hasta Pereira, con paradas en Boyacá, Chaparral, Landázuri y otros rincones del país, cada jornada fue más que un espacio de formación: fue una pausa para mirar el negocio con otros ojos y ajustar el rumbo

Cada región guarda su forma de entender el trabajo, de sembrar saberes y sostener la tierra. Por eso, este taller no solo se desplaza: llega con el oído abierto y la intención clara.

con más conciencia. Porque cuando el conocimiento se comparte con sentido, no solo se trazan mejores rutas: se afirman caminos, se multiplican posibilidades y se tejen proyectos que entienden la complejidad del cacao más allá del grano.

Una cacaocultura que reconoce en su planta no solo una materia prima, sino una fuente de productos, mercados y estrategias posibles. Una cacaocultura que se proyecta con inteligencia, se adapta con criterio y se afirma con propósito.





FINAGRO

Jé cumplimos al campo colombiano!

Durante 2025, el Ministerio de Agricultura ha comprometido, a través de Finagro, recursos por más de **\$287.000 millones para subsidios e incentivos** que contribuyan a impulsar un financiamiento barato y en consecuencia, acelerar la transformación productiva del sector agropecuario.

Todos los créditos Finagro deben solicitarse a través de bancos y cooperativas.

Líneas Especiales de Crédito - LEC

\$87.670 millones se comprometieron para subsidiar tasas de interés de créditos agropecuarios.

Incentivo a la Capitalización Rural - ICR

\$74.531 millones se destinaron para reducir el saldo de las deudas de los campesinos y campesinas.

Incentivo al Seguro Agropecuario - ISA

\$125.603 millones se comprometieron para la compra de una póliza agropecuaria.

CON DIGNIDAD,
cumplimos

Exploraremos nuestras regiones

Oficina Regional Móvil

En el marco del Día Internacional del Chocolate, Fedecacao, asociaciones y aliados se unieron en Orito, Putumayo en la finca agroturística La Ruta del Chocolate para resaltar el valor del cacao y su aporte al desarrollo económico y socio-cultural del territorio.



Oficina Regional Muzo

El Fondo Nacional del Cacao socializó en Pauna, Boyacá, el proyecto sobre manejo nutricional del cacao, orientado a incrementar la productividad de los cultivos. Además, se realizaron prácticas de manejo integrado de plagas, enfermedades y poda.

Oficina Regional Gigante

Participamos en la 186^a Feria Expo La Plata, Huila. Estuvimos en actividades de integración, apoyamos concursos y premiaciones, y compartimos con niños y productores, reafirmando nuestro compromiso con el fortalecimiento del subsector cacaotero en la región.



Oficina Regional Apartadó

El Fondo Nacional del Cacao realizó dos actividades en el Urabá antioqueño: un día de campo en Nueva Antioquia, Turbo, con 64 productores y un taller en Carepa con 30 asistentes. Se abordaron temas de transferencia de tecnología y Agricultura Climáticamente Inteligente, promoviendo prácticas sostenibles para el cultivo del cacao.



Oficina Regional Garzón

Realizamos un Día de Campo con 60 productores de Garzón, El Agrado, El Pital y La Plata, Huila. Abordamos temas sobre programas del Fondo Nacional del Cacao, equidad e inclusión, beneficio, calidad del grano y fertilización, reafirmando nuestro compromiso con el fortalecimiento y la sostenibilidad del sector cacaotero.

Oficina Regional Casanare

Realizamos en Villanueva, Casanare, un curso técnico para un grupo de mujeres quienes fortalecen con sus iniciativas el subsector cacaotero y el desarrollo regional. La jornada contó con el acompañamiento de la Escuela de Capacitación y Formación.



Oficina Regional El Carmen de Chucuri

Realizamos un día de campo en la vereda El Guamo, finca El Rubí, municipio de Simacota, Santander. La actividad contó con la participación de 120 cacaocultores, quienes recibieron capacitación en temas incluidos dentro de la oferta tecnológica del Fondo Nacional del cacao en sus programas de investigación, transferencia de tecnología y apoyo a la comercialización.



Oficina Regional Tame

Desde la Oficina Regional de Tame, en Arauca, continuamos fortaleciendo las habilidades y conocimientos de los cacaocultores con capacitaciones enfocadas en la identificación temprana de enfermedades del cacao. Estas jornadas buscan mejorar la productividad del cultivo.





Oficina Regional Chaparral

En San Pedro, Armero Guayabal, el Fondo Nacional del Cacao realizó el Taller de Mercados y Comercialización del Cacao Colombiano Sostenible. Los productores aprendieron sobre precios, calidad, productividad y asociatividad, además reforzaron la importancia de la organización para abrir oportunidades en el subsector.



Oficina Regional Yacopí

Un importante impulso al sector agrícola local se concretó con la firma de un convenio interadministrativo entre la Alcaldía de Paime y Fedecacao. Este acuerdo busca beneficiar directamente a 40 productores de cacao del municipio, mejorando la productividad de sus cultivos bajo un enfoque de sostenibilidad y cuidado ambiental.

Oficina Regional San Vicente De Chucuri

IEstamos en el corazón de Santander! Acompañamos la IV edición de la Chocoferia, una iniciativa de la Asociación de Cacaocultores de la Vizcaína; un evento lleno de sabor, cultura y tradición. La jornada reunió a la comunidad en una celebración masiva y entusiasta del cacao.



Oficina Regional Rionegro

En articulación con la Alcaldía de Cáchira, Norte de Santander, apoyamos a 30 familias cacaocultoras con acompañamiento técnico y entrega de insumos. Los beneficiarios, de la Asociación Chocnort, fortalecen sus cultivos mediante el acompañamiento y asesoría técnica para la entrega y aplicación de insumos.



Oficina Regional Neiva

En Palermo, Huila, 25 productores de cacao de Palermo y Santa María participaron en un curso técnico del programa de Transferencia de Tecnología del Fondo Nacional del Cacao. Durante tres días recibieron formación sobre análisis físico, beneficio y calidad del grano.



Oficina Regional Valle del Cauca

IEstamos en el corazón del Valle del Cauca! Fedecacao, junto a Agrosavia, la Compañía Nacional de Chocolates, la Universidad Nacional sede Palmira y la Secretaría de Desarrollo, realizaron el primer Festival Cacaotero Valluno OIS en Jamundí. Más de 650 productores participaron en agenda académica, catas, muestras comerciales y actividades culturales.



Oficina Regional Saravena

Treinta productores de Fortul, Arauca, participaron en una jornada de la Escuela de Formación y Capacitación Cacaotera del Fondo Nacional del Cacao, sobre transformación artesanal del grano de cacao. Aprendieron a elaborar chocolates y otros subproductos que fortalecen el valor agregado en la región.



Oficina Regional Meta

Junto a ASOCACAM realizamos en La Macarena, Meta, las primeras intervenciones de transferencia de tecnología. Con 25 productores trabajamos en viveros y siembra en sistemas agroforestales, fortaleciendo la producción cacaotera y aportando al desarrollo económico y social de la región.

Oficina Regional El Socorro

En El Socorro, Santander, productores, asociaciones y autoridades locales participaron en la capacitación “Diferenciación de Origen”, del programa Apoyo a la Comercialización del Fondo Nacional del Cacao. La jornada resaltó la calidad del grano, estrategias de comercialización y posicionar el cacao colombiano con base en las diferencias climáticas y geológicas actuales.

EL CACAOCULTOR

En las montañas de Norte de Santander, una historia de amor por el cacao florece generación tras generación.

del mes

Por: Angelino Corredor Botello
Extensionista

En la vereda San Roque, municipio de Sardinata, Norte de Santander, se encuentra la finca Campo Alegre, donde la señora Olga Antonia Jaimes, mujer campesina cacaocultora de 60 años, ha dedicado toda su vida al cultivo del cacao. Su historia está marcada por el legado de su madre, María Antonia Jaimes, quien desde pequeña le transmitió los conocimientos ancestrales sobre el manejo del cultivo y la transformación artesanal del cacao.

En aquellos tiempos, antes de la llegada de los clones finos de sabor y aroma, predominaban los cacaos criollos, híbridos. Aunque no se trataba de cultivos extensos, el amor por esta planta siempre estuvo presente en la familia. Su madre, la señora María Antonia, con la elaboración artesanal del chocolate, encontró no solo una fuente económica de sustento, sino también una manera de mantener vivo un saber tradicional.

La pandemia trajo consigo un golpe doloroso: la partida de doña María Antonia. Sin embargo, aquél duro momento no apagó el espíritu de trabajo ni el deseo de mantener vivo el legado familiar. En el año 2021, Olga y su familia emprendieron un nuevo camino sembrando cacao en su finca. El reto no fue sencillo, pues los suelos eran ácidos y pobres en materia orgánica, pero con sus esfuerzos y voluntad los llevó a buscar soluciones.

Con el apoyo de capacitaciones y asistencia técnica de la Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao, aprendieron a restaurar los suelos mediante la aplicación de abonos

Olga Antonia Jaimes

El legado de cacao que florece en El Catatumbo



Olga Antonia Jaimes, es un ejemplo para los productores de Norte de Santander y del país.

orgánicos: sólidos y líquidos, minerales y microorganismos de montaña, con un objetivo claro: producir un cacao orgánico, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Fedecacao, a su vez, les ha venido brindando el acompañamiento en la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); la participación en el principal evento nacional de los cacaocultores, Chocoshow 2025, ya que la señora Olga envió una muestra de grano para el concurso Cacao Élite.

Hoy en día, una de sus hijas, Elizabeth Vargas, de 22 años, es quien transforma el cacao en chocolate al 100 % orgánico. El nombre de la marca es Chocolates María Antonia, un legado que tras-

ciende. Este nombre es en honor a su abuela. También la señora Olga trabaja con sus otras tres hijas, Luisa, Laura y Vanesa, y con Daniel, quien actualmente está estudiando Agronomía. Con

ellos y como familia realizan las diferentes actividades en campo con la recolección del grano, las podas y todos los cuidados que requiere el cultivo de cacao.

La finca Campo Alegre no solo representa el esfuerzo y la resiliencia de Olga Antonia, sino también la continuidad de un legado que comenzó con su madre y que, a pesar de las dificultades, se mantiene vivo en cada planta sembrada. El sueño de esta cacaocultora es poder incentivar a más productores en la adopción de nuevas tecnologías, siempre trabajando con su familia de la mano y del cuidado del medio ambiente.



Diario de un extensionista

Jorge Asdrúbal Duque

34 años sembrando cacao, saberes y esperanza en Norte de Santander

Por: Juan Carlos Martínez
Jefe Oficina Regional
Norte de Santander

Jorge Asdrúbal Duque Zambrano nació el 16 de noviembre de 1962 en San José de Cúcuta, Norte de Santander. Tecnólogo en Producción Agropecuaria y licenciado en Ciencias Naturales, egresado de la Universidad Francisco de Paula Santander de Ocaña y Cúcuta. Padre de un hijo y un nieto. En aras del destino, en 1991 ingresó a la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, con el apoyo del gremio cacaotero, desempeñándose como técnico de campo de la Oficina Regional de Cúcuta, quien celebra 34 años de incansable labor al servicio del campo en el corazón de las fincas cacaoteras.

El compromiso y la sabiduría rural de Jorge Asdrúbal Duque Zambrano son reconocidos por su carácter sereno, empático y profundamente comprometido con el bienestar del gremio cacaotero del departamento de Norte de Santander. Su presencia en el campo no solo transmite conocimiento técnico, sino también confianza y respeto, fruto de décadas de trabajo hombro a hombro con las comunidades rurales. "Más que enseñar, he aprendido de cada productor. El campo me ha dado lecciones de humildad, perseverancia y esperanza", afirma Jorge Asdrúbal con la serenidad de quien ha vivido su vocación con entrega total.

Desde sus inicios, Jorge Asdrúbal ha sido mucho más que un técnico. Ha sido mentor, maestro, guía y aliado de cientos de productores que han encontrado en él no solo asesoría técnica, sino también una voz de aliento en los momentos difíciles. Su trabajo ha sido clave en la implementación de Buenas

Prácticas Agrícolas y certificación en BPA por el ICA, en las primeras seis fincas cacaoteras de Norte de Santander en los municipios de Cúcuta, El Zulia y Chinácota.

En el Programa de Transferencia de Tecnología del Fondo Nacional del Cacao, durante más de tres décadas,

el técnico Jorge Asdrúbal Duque ha recorrido municipios y veredas del departamento, dando asistencia técnica y liderando eventos de capacitación del Fondo Nacional del Cacao. Con el paso del tiempo se ha transferido conocimiento para la adopción de nuevas tecnologías, dando lugar a la moderniza-

ción de la cacaocultura de la región. Gracias a su acompañamiento, muchos cacaocultores han logrado mejorar la productividad de sus fincas, conservando y protegiendo el medio ambiente. Además, se promueve desde hace más de tres años el cultivo de cacao como alternativa en los ocho municipios de las zonas marginales bajas cafeteras (Salazar, Arboledas, Durania, Bochalema, Chinácota, Gramalote, Santiago y San Cayetano). Pero más allá de la tecnología, su verdadero impacto ha sido humano: transformar vidas, fortalecer comunidades y sembrar esperanza en cada rincón donde el cacao florece.

En el Programa de Investigación, desde el año 2023, el técnico Jorge Duque es responsable de la instalación y seguimiento de la parcela comercial de investigación en selección, conservación y evaluación de materiales de alto interés agronómico ubicada en el municipio de Chinácota. Y en el programa de apoyo a la comercialización, de la mano del gremio cacaotero de Norte de Santander, se brinda acompañamiento y capacitación asociativa con el propósito de cada día mejorar la calidad y transformación del grano de cacao.

Su compromiso con el desarrollo rural ha sido constante, y su legado se refleja en cada árbol sembrado, en cada familia que ha logrado mejorar sus condiciones de vida gracias al conocimiento compartido. Quienes lo conocen destacan su paciencia pedagógica, su capacidad para traducir conceptos técnicos en enseñanzas prácticas y su habilidad para motivar sin imponer, sembrando en cada visita una semilla de mejora continua.





Experiencias que cruzan fronteras

El cacao como símbolo de hermandad y fuerza entre las mujeres de Colombia y Ghana

Por: **Martha Janeth Orjuela**
 Profesional de investigación
 Fedecacao
 Fondo Nacional del Cacao

Luis Carlos Acevedo Alonso
 Coordinador Centros Experimentales y de Capacitación CEC
 Fedecacao
 Fondo Nacional del Cacao

Omar A. Domínguez Amorochó
 Director Programa de investigación
 Fedecacao
 Fondo Nacional del Cacao

Durante la semana del 15 al 20 de septiembre recibimos en Colombia, una delegación de mujeres cacaocultoras y dos delegadas de la Junta de Cacao de Ghana (COCOBOD),

principal actor de la industria cacaotera ghanesa, provenientes de la república de Ghana, África occidental, quienes visitaron nuestro país con el objeto de conocer y profundizar sobre aspectos relacionados con el componente técnico-productivo, la investigación y procesos de transformación del cacao.

Esta visita fue organizada y liderada por FEDECACAO, la Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia (APC-Colombia), Fondo Mujer Libre y Productiva (FMLP) y la Embajada de Colombia en Ghana y formó parte de la Estrategia de Cooperación Sur-Sur, la cual, es un plan que los países en de-

sarrollo implementan para compartir conocimientos, buenas prácticas y experiencias entre sí, fomentando la autosuficien-

cia y la igualdad en el intercambio. Estas estrategias buscan resolver desafíos globales como el cambio climático y las emergencias

sanitarias, fortalecer capacidades tecnológicas y promover la participación económica en la arena internacional.

La bienvenida oficial a la delegación se dio en las oficinas centrales de FEDECACAO en Bogotá, donde se compartieron algunas





Intercambio de experiencias Colombia-Ghana en las instalaciones de la planta de transformación de FEDECACAO en el municipio de Sasaima, Cundinamarca.

expectativas frente a la misión, así como, las palabras de las entidades organizadoras, de las mujeres mentoras colombianas, de las delegadas de la COCOBOD y de las mujeres cacaocultoras ghaneñas, todo esto acompañado del sabor y el aroma de un chocolate 100% colombiano.

La delegación ghanesa visitó la Planta

de Transformación de cacao de FEDECACAO, ubicada en el municipio de Sasaima, Cundinamarca, donde junto con un grupo de mujeres cacaocultoras mentoras colombianas, compartieron experiencias frente a los procesos de transformación artesanal y ancestral del cacao, la diversificación y uso de subproductos y pudieron conocer

la automatización de los procesos a escala industrial. Como antecedente a estas actividades, el grupo de danzas Tierra Folclórica, del mismo municipio, realizó una presentación artística que acercó a la delegación ghanesa a las raíces e influencias musicales tradicionales colombianas.

En una segunda etapa de la visita, en el

La delegación ghanesa junto con las mujeres cacaocultoras mentoras y representantes de FEDECACAO y FMLP en las instalaciones del Centro Experimental y de Capacitación Campoalegre, en Andalucía, Valle del Cauca.

Centro Experimental y de Capacitación Gilberto Peláez Ángel, en el municipio de Marsella, Risaralda, las mujeres cacaocultoras de Ghana, junto con las mujeres mentoras de Colombia, compartieron aprendizajes en temas como manejo integrado del cultivo del cacao desde la siembra y su proceso de establecimiento, selección varietal participativa, desarrollo e investigación de variedades de cacao, en un intercambio que fortalece la cooperación y el trabajo en equipo alrededor del cacao.

Finalmente, la delegación visitó el Centro Experimental y de Capacitación Campoalegre, ubicado en Andalucía, Valle del Cauca, donde se realizaron ejercicios teó-

rico-prácticos sobre el reconocimiento y control fitosanitario de plagas y enfermedades que afectan el cultivo del cacao, el papel de los sistemas agroecológicos, el modelo integrador del cultivo del cacao con la conservación de la biodiversidad y el proceso de cosecha y beneficio del mismo y finalmente, se realizó una siembra de plantas de cacao como símbolo de unidad entre los pueblos de Colombia y Ghana.

Adicionalmente, se realizó una visita a la planta de transformación de cacao de las marcas Chocolate Andaluz y Origen Chocó, iniciativa empresarial de una familia cacaotera de la zona de Andalucía. En este ejercicio, las participantes de la misión pudieron

Estas estrategias buscan resolver desafíos globales como el cambio climático y las emergencias sanitarias, fortalecer capacidades tecnológicas y promover la participación económica en la arena internacional.

observar e intercambiar experiencias sobre modelos productivos y empresariales basados en la integración familiar.



Intercambio de experiencias Colombia-Ghana en el Centro Experimental y de Capacitación Gilberto Peláez, en el municipio de Marsella, Risaralda.

Visita a la planta de transformación de cacao de la marca Chocolate Andaluz en el municipio de Andalucía, Valle del Cauca.

Cacao colombiano

Un grano con calidad sensorial y procesos estandarizados de transformación que conquistan al mundo

Por: Belquys Arenas Hernández
Asesora de Comercialización

Cuando hablamos de cacao colombiano, hablamos de sabor y aroma: dos atributos esenciales que distinguen nuestro grano en el mercado internacional. Estas características no solo definen su identidad, sino que exigen la implementación de procesos estandarizados de cosecha y poscosecha, adaptados a las condiciones de cada región productora.

La calidad del grano se determina por dos procesos:

- **Evaluación física**, que analiza parámetros como el contenido de humedad, porcentaje de fer-

mentación, presencia de defectos, tamaño y peso del grano.

- **La evaluación sensorial**, que permite identificar el perfil de aroma y sabor, atributos positivos como sabor a cacao, frutales, nuez, entre otros; además de sabores básicos y sensaciones como la astringencia, que pueden ser negativos para el perfil de sabor. En general, aspectos positivos y negativos de la materia prima.

Con el objetivo de avanzar en la estandarización de la calidad del cacao colombiano y responder a factores estratégicos, económicos y sociales, la Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao inició

en el año 2010 la creación de un laboratorio especializado en análisis físico y sensorial, el cual funciona desde la oficina regional de San Vicente de Chucurí en Santander.

Este laboratorio desarrolla actividades como la evaluación física y sensorial de muestras enviadas para concursos internacionales como Cacao of Excellence, concursos nacionales y regionales, organizaciones productoras y agricultores individuales que desean conocer la calidad del grano que están produciendo.

Estas acciones son posibles gracias al panel de 14 catadores activos, formados por Fedecacao – Fondo Nacional del Cacao. Gracias a la existencia de este laboratorio, estos panelistas

realizan sesiones semanales de evaluación sensorial. Adicionalmente, el panel recibe jornadas de formación mediante sesiones de nivelación y calibración, con el objetivo de fortalecer el reconocimiento de atributos sensoriales y la aplicación de escalas de valoración estandarizadas. Esto asegura condiciones de imparcialidad y permite obtener resultados reproducibles y consistentes en el análisis sensorial.

Otra de las actividades estratégicas de este laboratorio consiste en la elaboración anual de más de 10.000 barras de chocolate (4 g), destinadas a reforzar el posicionamiento del cacao colombiano en escenarios promocionales de alcance nacional e interna-

cional. Para este propósito, se emplea exclusivamente materia prima proveniente de materiales de cacao seleccionados, caracterizados por su alta calidad sensorial y respaldados por procesos de trazabilidad que garantizan su origen y manejo adecuado.

El laboratorio cuenta con una línea de transformación de cacao equipada con tostador, triturador, descascarillador, molino refinador, temperador, así como sistemas de refrigeración y congelación, que permiten llevar a cabo de manera integral los procesos de elaboración y conservación del producto final.

Desde el año 2022 se desarrollan talleres básicos y especializados en transformación de cacao, orientados a transferir conocimiento y acompañar a productores emprendedores, buscando afianzar sus habilidades para mejorar sabor, textura y presentación del producto final.

Con la puesta en marcha de todos estos procesos, buscamos llegar a los distintos actores de la cadena productiva, promoviendo la cultura del cacao como alimento y generando conciencia sobre la urgente necesidad de aplicar un manejo adecuado. Asimismo, se busca establecer procesos estandarizados de cosecha y poscosecha que fortalezcan la competitividad del grano colombiano, posicionando al país como un referente en la producción de cacaos finos con sabor y aroma. Paralelamente, se pretende identificar perfiles de sabor únicos asociados a regiones específicas, respaldando iniciativas de diferenciación por origen y certificaciones de calidad.



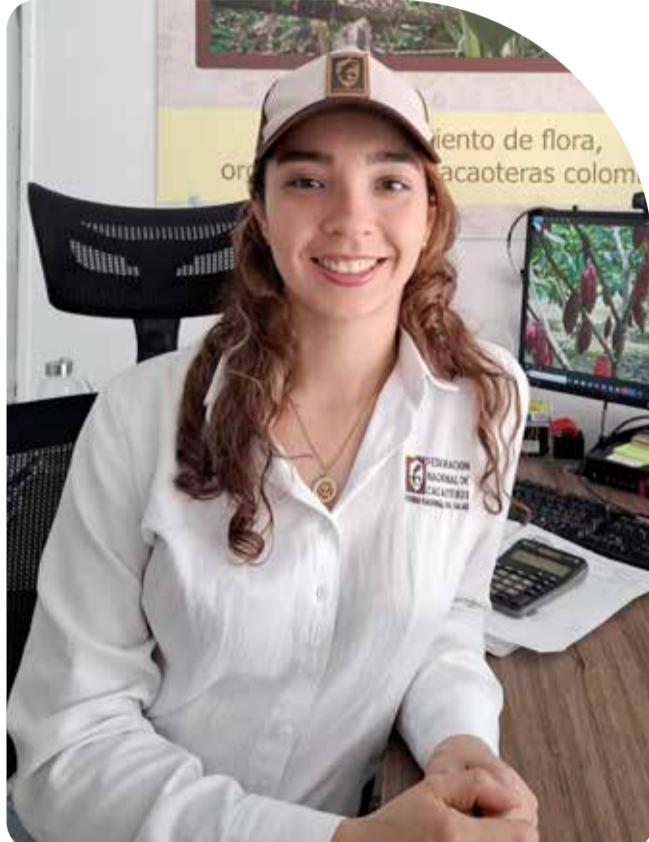
Stephany Sepúlveda | #SoyFedecacao

Compromiso, alegría y dedicación en la Oficina Regional Medellín

Hola! Mi nombre es Stephany Sepúlveda Estrada, soy de Medellín, Antioquia. Tengo 32 años, un hermoso hijo de 9 años y soy una persona sencilla, sociable, amable, atenta, con la mejor actitud hacia las demás personas y ante cualquier situación, siempre dispuesta a dar una sonrisa y a brindar lo mejor de mí.

En este momento estoy en el cargo de administradora de la Oficina Regional Fedecacao Medellín.

Mi historia comienza en el año 2015, cuando conocí a los ingenieros Iván Da-



río Gómez y Fernando Iván Ruiz, entre otros ingenieros que supervisaban las alianzas productivas del programa que tenía el Ministerio de Agricultura y Fedecacao. Casi ocho años después apliqué al cargo de administradora de oficina, presenté entrevista, pruebas y pasé el proceso.

En este momento ellos son mis jefes, con quienes comparto a diario. Llevo dos años y medio en el cargo y doy gracias a Dios y a la vida por darme la oportunidad de hacer parte de esta gran familia. Además, he sido muy feliz de tener excelentes compañeros,

quienes son seres humanos maravillosos, con muchos valores y principios, y sobre todo, con quienes me río todo el tiempo. Aunque no los veo muy frecuentemente, siempre estoy atenta a apoyarles en todo.

También quiero contarles que hago parte del equipo o mesa de trabajo de la Política GESI (Equidad de Género e Inclusión Social), una experiencia que considero sumamente enriquecedora y de la cual me siento profundamente afortunada de pertenecer. Ser parte de este espacio me ha permitido con-

tribuir activamente en la construcción de estrategias orientadas a la equidad, la inclusión y la justicia social, promoviendo un entorno más justo y respetuoso para todas las personas. Cada día aprendo y comparo mi conocimiento, dando lo mejor de mí como persona, profesional y compañera.

Solo me queda agradecer a la Federación Nacional de Cacaoteros la oportunidad de hacer parte de este maravilloso equipo, del que me siento orgullosa.

¡Gracias a ti, Stephany, por tu dedicación y amor por el cacao!



PODADERA -P126

Podadera tradicional de una mano con mangos de acero tubular. Hoja y contrahoja estampadas. Muelle de resorte para evitar la acumulación de suciedad. Topes de goma para una mejor absorción del golpe al cortar.

**AMIGO CACAOCULTOR, EN BAHCO LE OFRECEMOS LA GAMA
MÁS PROFESIONAL EN HERRAMIENTAS PARA SU PRODUCTIVIDAD**



PRODUCTO DISPONIBLE EN LAS PRINCIPALES TIENDAS

REPRESENTANTE DE VENTAS: MAURICIO MARÍN mauricio.bahco@gmail.com +57 315 327 2620



IBP Cert. 601933

Pago de 100%

RUSOCA

Una ruta de innovación en agroturismo cacaotero que teje lazos de cooperación en Latinoamérica

Por: Omar A. Domínguez Amorocho
Director Programa de investigación



Encuentro de Articulación Turística y de Productores de Cacao en Cobán, Alta Verapaz, Guatemala, en el marco de la ruta agroturística sostenible del cacao Santander-Catatumbo (Colombia) y región Norte de Guatemala (RUSOCA).

La ruta agroturística sostenible del cacao Santander-Catatumbo (Colombia) y región Norte de Guatemala (RUSOCA), nace en el marco de cooperación de la XI Comisión Mixta de Cooperación Técnica, Científica, Cultural y Educativa (COMIXTA) entre la República de Colombia y la República de Guatemala 2024-2026, como una iniciativa liderada por el Programa de investigación de la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO y el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (ICTA) de Guatemala, en alianza con Agrosavia, Solidaridad, Panaca y financiada por la Agencia Presidencial de Cooperación de Colombia (APC Colombia). Esta iniciativa se originó con el objeto de crear redes de trabajo y la promoción del intercambio de ideas en el tema del agroturismo sostenible y cómo a

través de este elemento integrador fomentar el desarrollo de las comunidades alrededor del cultivo del cacao.

Como parte de las actividades del proyecto RUSOCA, el pasado mes de agosto, una delegación de productoras colombianas del Catatumbo liderada por FEDECACAO y el ICTA, realizó una misión de intercambio de experiencias a la República de Guatemala. Entre las actividades realizadas, se participó del Encuentro de Articulación Turística y de Productores de Cacao en Cobán, Alta Verapaz, Guatemala, evento organizado por el Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), la Red Nacional de Grupos Gestores, la Asociación de Turismo Viviente Verapaz, la Agrocadena de Cacao de Guatemala y la Asociación Unidos por el Cacao de Guatemala. En este espacio se compartieron experiencias productivas y organi-

zativas, identificando retos comunes en la cadena de valor.

Durante la misión se visitó la finca Ana María, en la ecorregión Lachuá, del departamento de Alta Verapaz, finca experimental con énfasis en sistemas agroforestales, técnicas de poda, manejo de suelos, conservación de la biodiversidad y preservación de la genética del cacao en este país, haciendo énfasis particularmente en materiales obtenidos de diferentes expediciones realizadas dentro de la región centroamericana. Como parte del recorrido, se incluyó la industria Ana María, donde se pudieron observar los procesos de transformación que se hacen en el cacao guatemalteco, y la evaluación sensorial de cacaos premium de alta calidad de exportación.

La delegación visitó también la municipa-

lidad de Cahabón, en Alta Verapaz, Guatemala, donde se compartieron experiencias con la Dirección Mu-

nicipal de Desarrollo Agrícola, Social y Económico de Cahabón y visita a la Asociación ADIPID, conociendo



Evelyn Paola Nohemy Jalal Toc "Ratz'um Kakao" (Flor del cacao) y Daifelin Kimberli Ical Chub "K'ulul Ula' re li Kakao" (Anfitriona del cacao), representantes de la cultura y la valoración ancestral del cacao en Guatemala.

su organización interna, procesos de producción y comercialización del cacao relacionados con la integración de la cadena cacao con otros elementos de preservación cultural de la zona como es el caso del cultivo del chile y del cultivo de la canela.

Finalmente, en articulación con la Asociación ADIPID, de la zona norte de Cobán, se resaltó la valoración de la identidad indígena de la zona, donde la mayoría de los procesos se realizan de manera ancestral, permitiendo la preservación de la identidad cultural y conectando la experiencia de la cultura con los sistemas productivos como elementos que influyen positivamente el crecimiento económico social y la preservación cultural de las comunidades.

Con RUSOCA, desde FEDECACAO tejemos lazos de cooperación para una cacaocultura sostenible en Latinoamérica!

La Mesa Nacional de Trazabilidad del Cacao: Trabajando por un cacao colombiano sostenible, trazable y de proyección global

La Mesa Nacional de Trazabilidad del Cacao (MNTC), reúne a productores, exportadores, transformadores, sector público y cooperación internacional para fortalecer la trazabilidad del cacao en Colombia. Avanza en geolocalización, legalidad y comunicaciones, apoyando el cumplimiento de la EUDR y promoviendo un cacao sostenible y libre de deforestación.

Por: Annie Zamora

Líder Buenas Prácticas Agrícolas

La Mesa Nacional de Trazabilidad del Cacao (MNTC) nació en noviembre de 2023 como un espacio de articulación entre productores, gremios, sector público, cooperación internacional y sociedad civil. Su propósito es generar un espacio donde se conozcan los avances en sistemas de trazabilidad a nivel nacional, con el fin de unir esfuerzos para buscar alternativas de trabajo conjunto, construir sistemas de trazabilidad efectivos, avanzar en el conocimiento, el desarrollo de pilotos y la identificación de cuellos de botella alrededor de la trazabilidad del cacao en Colombia, apoyando además al país en el cumplimiento de la regulación europea para productos libres de deforestación (EUDR).

La MNTC está organizada en varias instancias. El Comité Directivo toma decisiones estratégicas, define prioridades y promueve iniciativas conjuntas. La Secretaría Técnica, actualmente ejercida por Fedecacao, apoya la coordinación de acciones y encuentros. La Mesa Ampliada funciona como espacio de socialización y retroalimentación, mientras que los Grupos de Trabajo se concentran en temas específicos: geolocalización, legalidad y comunicaciones.

Durante 2025, la MNTC ha logrado avances importantes. Se definió su esquema de gobernanza, se unificaron conceptos de trazabilidad, se compartieron

ejercicios piloto de georreferenciación y se aportó a la construcción de una matriz de legalidad que facilitará el cumplimiento de las normas internacionales. Además, se fortalecieron los espacios de socialización, permitiendo que diferentes organizaciones y productores conozcan y aporten al proceso.

Creemos firmemente en el potencial del cacao colombiano. Sabemos que nuestro cacao no solo es delicioso, sino que también es el más sostenible del mundo.

A corto plazo, la MNTC busca difundir los avances alcanzados, aprovechar la información geográfica disponible, acompañar la construcción participativa de la matriz de legalidad y generar un repositorio con documentos clave y útiles para productores. A largo plazo, el objetivo es consolidar un Sistema de Información Nacional que registre de manera confiable a los productores de cacao y permita demostrar con claridad el origen sostenible de nuestro grano.

Para los productores, este esfuerzo significa que cada vez será más importante contar con registros claros de sus fincas, adoptar buenas prácticas ambientales



y participar en espacios de formación. La trazabilidad no solo es un requisito para acceder a mercados internacionales, sino también una oportunidad para mostrar al mundo que el cacao colombiano es sinónimo de sostenibilidad, calidad y compromiso con la conservación de nuestros bosques.

Sistema Agroforestal de Cacao en Antioquia.

Creemos firmemente en el potencial del cacao colombiano. Sabemos que nuestro cacao no solo es delicioso, sino que también es el más sostenible del mundo. Y queremos demostrarle a la Unión Europea y al mundo entero que podemos cumplir con los estándares más exigentes sin renunciar a nuestra esencia.

Fedecacao y Fondo Acción Impulsan acciones climáticas en el Meta



Por: Nelson Enrique Cardenas
Jefe Oficina Regional Meta

Con más de dos décadas de experiencia en inversiones sostenibles, Fondo Acción avanza en la consolidación de territorios rurales que combinan productividad, conservación de la biodiversidad y mitigación del cambio climático. Gracias a recursos del Instrumento para Inversiones en América Latina (LAIF) de la Unión Europea, el proyecto “Territorios Verdes Climáticamente Inteligentes” fortalece hoy el componente de “Inversiones rurales sostenibles y climáticamente inteligentes” en los departamentos del Meta y Vichada, siguiendo las políticas nacionales de cambio climático y crecimiento verde.

Desde 2002, el Fondo para la Acción Ambiental y la Niñez ha apostado por conectar comunidades con oportunidades que les permitan permanecer en su territorio, construyendo capacidades en gobernanza y generando instrumentos de política pública. Bajo el marco de un Acuerdo de Fi-

nanciamiento con la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD), con la Federación Nacional de Cacaoteros - Fedecacao, se suscribió un memorando de entendimiento que permitió beneficiar a 190 productores del departamento del Meta, enfocándose en impulsar el escalamiento de prácticas climáticamente inteligentes evaluadas en el proyecto.

Resultados e impacto en el subsector cacaotero

La iniciativa benefició directamente a 100 personas vinculadas a procesos de lombricultura, mediante la entrega de kits y el acompañamiento técnico necesario para la producción de abono orgánico a partir de residuos agrícolas. Este modelo no solo reduce el uso de agroquímicos (y con ello disminuye las emisiones de gases de efecto invernadero), sino que también contribuye a la reducción de costos de producción y aumenta la productividad en las parcelas.

Asimismo, 40 productores recibieron maquinaria especializada para el aprovechamiento del mucílago

de material vegetal, y un kit completo para la fabricación de abono orgánico. La incorporación de esta tecnología de bajo costo y alta eficiencia ha permitido optimizar el manejo de residuos agrícolas, fomentar la economía circular a nivel de finca y reforzar las prácticas agroecológicas.

En el ámbito de la postcosecha, 50 cacaocultores fueron beneficiados con cajones fermentadores equipados con casetas de protección y termómetros para controlar la temperatura de los granos de cacao durante el proceso de fermentación. Esta estrategia ha resultado clave para elevar la calidad del cacao, ya que un proceso controlado de fermentación impacta directamente en las propiedades organolépticas del producto.

Hasta la fecha, las acciones de formación, dotación de equipos y acompañamiento técnico han llegado a 14 municipios del departamento del Meta, involucrando a 22 asociaciones de productores. Entre ellas, la asociación Agroavih que recibió maquinaria especializada para el aprovechamiento del mucílago

de cacao, un residuo de la postcosecha que, de no gestionarse correctamente, se convierte en fuente de contaminación. Con este apoyo, Agroavih logra transformar un subproducto en insumo para el uso de sus asociados en las actividades productivas de sus predios.

Colaboración estratégica y sostenibilidad de largo plazo

La alianza entre Fondo Acción y Fedecacao se construye bajo principios de colaboración recíproca, donde cada entidad aportó sus esfuerzos dirigidos al fortalecimiento de capacidades y prácticas sostenibles en el subsector cacaotero, alineados con la decisión de Colombia de transitar hacia un modelo de desarrollo más equitativo y verde.

“Este proyecto es una oportunidad para demostrar que la conservación ambiental y el desarrollo productivo pueden ir de la mano. Durante dos años, hemos llevado a cabo un proceso de investigación y extensión en la zona, no solo entregando tecnología y recursos, sino

también acompañando a los productores en la adopción de prácticas climáticamente inteligentes. Al fortalecer las capacidades locales y dotar de herramientas apropiadas, impulsamos cadenas de valor más sostenibles que benefician directamente al productor y al entorno”, afirmó la experta en extensión del proyecto.

La Oficina Regional Meta de Fedecacao se enorgullece de haber aportado su conocimiento del territorio y nuestra cercanía con los productores para seleccionar y ubicar estratégicamente a los beneficiarios de este proyecto. Nuestra institución seguirá de cerca las inversiones realizadas, asegurando que cada recurso se traduzca en oportunidades concretas para las comunidades cacaoteras. Además, hemos brindado asesoría técnica y apoyo continuo a los productores beneficiados. Estos pasos no solo fortalecen la implementación de prácticas climáticamente inteligentes, sino que reafirman el compromiso de Fedecacao con el desarrollo sostenible y la permanencia de los productores en sus territorios.

Perspectivas y próximos pasos

Las inversiones rurales sostenibles a cargo de Fondo Acción y sus aliados contemplan un modelo de seguimiento continuo que permite ajustar las intervenciones en función de resultados concretos: reducción de emisiones, aumento en los rendimientos y generación de ingresos complementarios para las familias cacaoteras. Fedecacao hará seguimiento permanente a las inversiones y aportará la capacidad técnica para el buen desarrollo sostenible y la competitividad del cultivo del cacao en el departamento del Meta.

Con el proyecto “Territorios Verdes Climáticamente Inteligentes”, Fondo Acción ratifica su compromiso de acompañar a las comunidades rurales en la creación de modelos productivos que preserven la biodiversidad y contribuyan a la mitigación del cambio climático, mientras aumentan la competitividad del cacao colombiano en los mercados globales. Gracias a esta iniciativa, los productores del Meta están dando pasos firmes hacia sistemas de producción más resilientes, justos y amigables con el medio ambiente.

Chocoshow

Una vitrina de logros para el cacao y el chocolate colombiano

Del 28 al 30 de noviembre en Corferias



Por: Ángela Rossana Álvarez
Jefe de Comercialización

Chocoshow se ha consolidado como el escenario más importante de visibilización, conocimiento y promoción del subsector cacaotero y chocolatero en Colombia. Año tras año, esta feria, organizada

por la Federación Nacional de Cacaoteros y Corferias, reúne a productores, transformadores, emprendedores y amantes del chocolate en un ambiente lleno de experiencias, aprendizaje y oportunidades de negocio.

Uno de los logros más significativos ha sido el crecimiento sostenido de su muestra co-

mercial, que en 2024 reunió a 147 expositores de diversas categorías: chocolates y bombones, alimentos derivados del cacao, repostería, artesanías, productos de belleza y cuidado personal a base de cacao, así como maquinaria, insumos y entidades de apoyo al sector. Esta diversidad ha permitido que pequeños pro-

ductores y empresas consolidadas encuentren un espacio para posicionar sus marcas y generar alianzas estratégicas.

El alcance del evento se refleja también en la afluencia de visitantes. En su sexta versión, Chocoshow atrajo a 16.609 asistentes, entre familias, estudiantes, profesionales de la gastronomía, chocolovers y cacaocultores, quienes pudieron descubrir las múltiples facetas del cacao colombiano. En ediciones anteriores, la feria ha reunido a más de 17.000 visitantes, consolidándose como una cita obligada para quienes buscan conocer y disfrutar la riqueza de este producto.

En cuanto a sus contenidos y experiencias,

Chocoshow ha fortalecido su propuesta con actividades que acercan al público a la cultura del cacao. Entre ellas destacan las Catas de Cacao, que enseñan a apreciar sabores y aromas; la Agenda Académica y los Cacao Talks, espacios que presentan innovaciones, investigaciones y proyectos de la industria; así como la Tarima de Talleres, donde chefs y expertos comparten preparaciones creativas a base de chocolate.

La feria también ha apostado por la formación de nuevas generaciones a través de Chocokids, un recorrido lúdico con estaciones que enseñan el origen y transformación del cacao, promoviendo valores culturales y ambientales. Otros atractivos, como la

Ruta del Cacao, la Galería y Santuario, el Campeonato de Degustación y el Concurso a la Mejor Cata, resaltan la tradición y el trabajo de las familias cacaocultoras, convirtiendo a Chocoshow en un puente entre lo ancestral y lo contemporáneo.

Gracias a esta combinación de tradición, innovación y proyección, Chocoshow no solo celebra la diversidad del cacao colombiano, sino que contribuye activamente al desarrollo económico y social del sector. Su propósito de "descubrir el alma de Colombia a través del cacao de sus regiones" se materializa en cada edición, reafirmando que el cacao es más que un cultivo: es cultura, sostenibilidad y oportunidad para miles de familias.

El Fondo Nacional del Cacao impulsa el desarrollo sostenible de la cacaocultura colombiana

Por: Annie Zamora
Líder de Buenas Prácticas

El desarrollo sostenible, según la ONU, consiste en satisfacer las necesidades de la generación actual sin poner en riesgo la capacidad de las generaciones futuras para atender las suyas. Este enfoque se apoya en tres pilares fundamentales: social, económico y ambiental. Solo cuando estas tres dimensiones avanzan de manera equilibrada, se puede hablar de un verdadero desarrollo sostenible.

Por ello, **Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao** han asumido el compromiso de impulsar el uso sostenible de los recursos

naturales en el desarrollo del cultivo de cacao en Colombia. Para alcanzar este propósito, se vienen adelantando diversas acciones en todo el país:

Implementación de prácticas sostenibles: se promueven acciones con impacto positivo en el ambiente, integrando el trabajo comunitario, la adopción de prácticas culturales en el manejo del cultivo, la conservación de la biodiversidad y el uso responsable del suelo y el agua.

Adaptación al cambio climático: los cacaocultores reciben herramientas para enfrentar fenómenos como inundaciones, sequías e incendios. A través de talle-

res participativos en zonas priorizadas, se comparten conceptos clave, alternativas de adaptación y apoyo con insumos para su implementación.

Capacitación en agricultura climáticamente inteligente: mediante actividades dinámicas y casos reales, se sensibiliza a los productores sobre la importancia de manejar el cultivo bajo principios de sostenibilidad, buscando siempre la armonía con el ambiente y el clima.

Monitoreo agroclimático: se difunde un boletín mensual con información especializada sobre el clima, complementado con los



datos registrados en las 11 estaciones agroclimáticas de Fedecacao en el país, junto con información de interés para el subsector cacaotero.

De esta manera, con el acompañamiento de Fede-

cacao, los productores fortalecen sus capacidades y avanzan en la generación de hábitos de cuidado del medio ambiente y la biodiversidad, contribuyendo al pilar ambiental del desarrollo sostenible.

Cacaocultores comienzan la preparación de las

Elecciones gremiales de 2026

Por: Óscar Dario Ramírez
Director del Programa de Transferencia de Tecnología



En El Socorro, Santander, los productores que integran la Comisión de Fomento, la Junta Directiva de Fedecacao y los Comités Departamental, Intermunicipal y Municipales de Cacaocultores se reunieron para revisar los avances del sector, analizar los principales retos del subsector y proyectar las elecciones cacaoteras de 2026.

Durante el encuentro, los líderes reafirmaron su compromiso con la transparencia, la inclusión y la participación democrática, haciendo un llamado especial a juventudes, mujeres y comunidades étnicas a involucrarse activamente en la vida gremial. Asimismo, instaron a las procesadoras y exportadores a mantener la compra del cacao colombiano, garantizando sostenibilidad y desarrollo para más de 65 mil familias productoras.



A lo largo de la jornada, los representantes del gremio abordaron los desafíos del subsector cacaotero, revisaron los avances alcanzados durante el año y proyectaron estrategias para fortalecer la participación democrática y la legitimidad institucional en el gremio. El espacio también permitió discutir los mecanismos que garantizarán procesos electorales transparentes, inclu-

sivos y representativos, donde todos los productores puedan ejercer su derecho a elegir y ser elegidos.

Los líderes analizaron, además, los compromisos que Fedecacao asumirá de cara al próximo año, siempre bajo el cumplimiento de los estatutos y normas que rigen la participación gremial y las elecciones democráticas. En este contexto, destacaron

la importancia de seguir promoviendo la participación de las juventudes, las mujeres y las comunidades étnicas en los espacios de decisión, reconociendo el valor que su liderazgo y visión aportan al fortalecimiento del sector.

Las elecciones cacaoteras de 2026 representan una oportunidad para consolidar la confianza de los productores en Fedecacao y fortalecer un gremio cada vez más sólido y representativo. Cada proceso electoral es concebido como un espacio para demostrar que la transparencia, la participación y la unión son pilares fundamentales de la institución.

La inclusión de todos los actores del sector es clave para garantizar una verdadera representatividad y proyectar un futuro más democrático e inclusivo para la cacaocultura colombiana.

Durante la reunión también se abordó la coyuntura actual de los precios del cacao. Los líderes gremiales reiteraron la importancia de mantener la garantía de compra por parte de las procesadoras y exportadores, como una condición esencial para asegurar la estabilidad económica del subsector y el bienestar de las familias productoras.

La jornada concluyó con un llamado a



FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS

LA TIENDA DE LOS
CACAOCULTORES
COLOMBIANOS

Av. Cra 24 No. 39-22
Local 5 · Bogotá

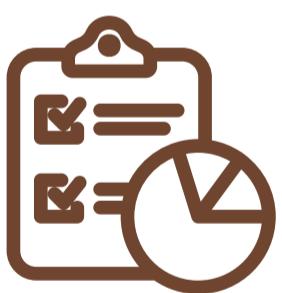
¡Te esperamos con el aroma irresistible del cacao colombiano!
¡Visítanos!





Fondo de Estabilización de Precios FEP Cacao

Algunas de las funciones principales de su Comité Directivo son:



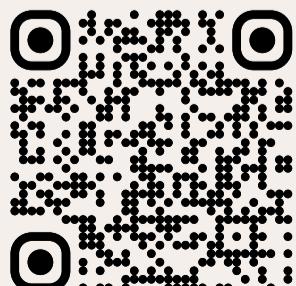
Establecer la metodología de estabilización del fondo y su reglamento operativo.



Aprobar las políticas para el manejo del presupuesto del fondo.



Evaluar las actividades del fondo y formular las recomendaciones que correspondan.



Siquieres conocer más sobre cómo funciona el Fondo y cómo puedes beneficiarte, escanea este código QR o visita:

www.fepcacao.com.co





chocoshow

Experiencia del
cacao al chocolate

del **28 al 30**
Noviembre-corferias



CONVIÉRTE EN EXPOSITOR

Comparte tu esencia, conquista
nuevos clientes y haz parte
de una gran comunidad que celebra
nuestra riqueza cacaotera.



Visibilidad para
tu marca ante miles
de visitantes.



Contacto directo
con compradores
y aliados estratégicos.



Acceso a espacios
de promoción y medios
de comunicación.

CONTÁCTANOS

Carolina Castro
Coordinadora comercial,
Cel: 322 791 2830
Tel: 601 381 0000 ext. 5141
ccastro@corferias.com

Johanna Romero
Coordinadora comercial,
Cel: 313 251 9855
Tel: 601 381 0000 Ext: 5131,
jromero@corferias.com

Luis Carlos Acevedo,
Apoyo gestión comercial,
Cel: 3214917848
Tel: 6013273000 Ext: 210
luis.acevedo@fedecacao.com.co

Organiza:

