



COLOMBIA CACAOOTERA



• Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao - Año 14 - No. 66 - Julio 2022 •

Lanzamiento de acuerdo por la competitividad de la cadena cacao chocolate

Plantea metas para el subsector para 2030. Pag. 6



Comenzó el Censo Cacaotero 2022

En entrevista para Colombia Cacaotera, el director del proyecto cuenta todos los detalles sobre el censo que busca conocer a profundidad a los cacaocultores del país. Pag. 14



Así fue el Seminario Internacional del Cacao

María del Campo hace una reseña de los contenidos más importantes así como de las enseñanzas que dejó este encuentro académico. Pag. 12



Este 28 de agosto,

participe con su voto de las decisiones del gremio cacaotero nacional

Elecciones cacaoteras 2022

Se elegirán **642** cacaocultores en todo el país

Se instalarán **306** mesas de votación a nivel nacional

18.339 firmas de cacaocultores respaldan las elecciones del 28 de agosto

La Federación Nacional de Cacaoteros organiza las Elecciones Cacaoteras 2022, un espacio donde usted como productor puede escoger a sus candidatos en distintos órganos de representación:

- ▶ Comités municipales
- ▶ Comités intermunicipales
- ▶ Comités departamentales
- ▶ Fondo de Estabilización de Precios del Cacao – FEPCACAO
- ▶ XXXIII Congreso Nacional Cacaotero

Participe con su voto y con su voz en las decisiones del gremio cacaocultor, ¡es su derecho!

Conozca todo sobre las elecciones cacaoteras en www.fedecacao.com.co

20 22

CENSO CACAOOTERO



FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO

Todo está listo, ¡vamos a votar!

EDUARD BAQUERO LÓPEZ

Presidente ejecutivo - FEDECACAO

Ha llegado nuevamente nuestro proceso electoral gremial, fundamental para la inclusión democrática de todos los cacaocultores del país a través de las distintas instancias de participación, como lo son los comités municipales, intermunicipales, departamentales, delegados ante el XXXIII Congreso Nacional Cacaotero y miembros del comité directivo del Fondo de Estabilización de Precios del Cacao – FEPCACAO. 18.339 firmas de cacaocultores avalan el proceso democrático.

Este 28 de agosto, tendremos 306 mesas de votación en todo el país, y este año buscamos una participación superior a los 18.000 cacaocultores en estas elecciones gremiales. Para poder ejercer su derecho al voto, usted tiene dos opciones: tener su cédula cacaotera o aparecer en el listado en las mesas con las personas habilitadas para votar.

Para ofrecer toda la transparencia al proceso, durante la semana del 18 al 22 de julio se reunió en nuestras oficinas de FEDECACAO en Bogotá el Comité de Ética y Garantías Electorales, comité que revisó en detalle todas las planchas de aspirantes a nivel nacional y el cual avaló el proceso de inscripciones. De esta manera, emitida la resolución tras el análisis de los candidatos inscritos, seguimos adelante con nuestro proceso electoral.

Quiero hacer hincapié en que este proceso no pertenece a FEDECACAO, este proceso es de todos ustedes, amigos cacaocultores. Ustedes son quienes escogerán a sus representantes en todas las instancias mencionadas anteriormente. Estas son

las elecciones de nuestro gremio, y son ustedes los responsables de que aquellas personas que resulten elegidas, ejerzan una efectiva defensa del gremio cacaocultor y de los intereses de ustedes como productores, así como de sus familias.

Gracias al proceso de inscripciones, ustedes pudieron ser partícipes de la conformación de las planchas así como del respaldo a quienes se inscribieron en ellas, así que su voz ya es parte de estas elecciones, y ahora, este domingo 28 de agosto, es el momento de manifestarse también con su voto. Es la democracia llevada a nuestro gremio cacaocultor, por la búsqueda de una representación efectiva de sus intereses como cacaocultores en sus regiones.

También desde FEDECACAO hacemos un llamado a que nos ayuden a replicar el mensaje con otros productores en todas las regiones. Ustedes son definitivos para concientizar sobre la importancia de participar en estas elecciones a aquellos productores que no lo han hecho anteriormente y se están acercando por primera vez a este proceso, e incluso para aquellos que tienen dudas sobre nuestras elecciones. Todo el apoyo que podamos recibir de su parte para hacer llegar nuestro mensaje a más y más productores es fundamental.

Así que esta es una fiesta democrática de nuestro gremio, y ya comenzamos a ver resultados positivos. En comparación con las firmas recolectadas para el proceso electoral de 2018, y que avalan los nombres de los aspirantes a los tres comités (municipales, intermunicipales y departamentales), se registró un crecimiento del 45%, al pasar de 7.507 a

10.913 respaldos. Lo mismo ocurre con las firmas para delegados ante el Congreso Nacional Cacaotero. En este caso, se registró un crecimiento del 32%, al pasar de 4.537 firmas a 5.988. Esto demuestra el creciente respaldo de los productores al gremio cacaotero y a nuestra institucionalidad.

Igualmente, si observamos el comparativo total de firmas de respaldo para todas las instancias de participación, entre los procesos de 2018 y el presente de 2022, veremos un significativo incremento del 52% de las firmas, al pasar de 12.044 a 18.339. Y eso es una muestra de confianza hacia el aparato democrático del gremio cacaotero.

Nuestro llamado a todos es a participar activamente de este proceso, a hacer parte de todas las actividades de pedagogía electoral que desde la Federación estamos impulsando, a estar atentos a los mensajes que estaremos compar-

tiendo por los distintos canales a todos ustedes, a conocer a los aspirantes, sus hojas de vida, sus propuestas, su compromiso real por el desarrollo de la cacaocultura. En este proceso buscamos unas elecciones más incluyentes, queremos voces nuevas en todas las instancias de participación, más voces de la mujer cacaocultora, de los jóvenes, de los líderes comunitarios. Este es un gremio vivo con mucho presente y que se proyecta con vigor hacia el futuro, y este es el momento de demostrar ese dinamismo.

Así que desde la Federación Nacional de Cacaoteros, el gremio que durante 60 años ha defendido los intereses de todos ustedes como cacaocultores, la invitación es para que hagan suyo este proceso, los aspirantes que ustedes elegirán este 28 de agosto tienen la responsabilidad de representar sus intereses y los de sus familias, para continuar con la senda de crecimiento y buenos resultados que desde FEDECACAO hemos logrado en articulación con todas las instancias de participación de los cacaocultores, y en la medida en que se haga una buena escogencia de sus representantes, el gremio cacaocultor seguirá adelante cosechando frutos de prosperidad y porvenir para más de 60.000 familias que dedican sus esperanzas en este hermoso cultivo, nuestro cacao colombiano.

Adenda. Este mes de agosto se posesiona un nuevo gobierno, liderado por el entrante presidente, Dr. Gustavo Petro Urrego. Desde el gremio cacaocultor, que ha acompañado a los productores de cacao colombianos en los últimos 60 años, nuestro

deseo de seguir contando con el gobierno nacional, el ministerio de Agricultura y entidades descentralizadas, para el desarrollo del subsector. Hemos encontrado en la designada nueva ministra de Agricultura, Dra. Cecilia López Montaña, la mejor disposición para continuar desarrollando proyectos conjuntos en beneficio de las familias cacaocultoras del país. Son muchos los retos que tenemos por delante en este cuatrienio: profundizar en nuestro proyecto de renovación, que ya se está desarrollando y que tiene como meta renovar 11.000 hectáreas solo este año, de una meta de 50.000 has; adelantar nuevos convenios para siembra nueva, llegar a más y más productores con nuestros servicios de extensión agropecuaria, continuar con el apoyo de la cooperación internacional y del gobierno nacional en los programas de sustitución de cultivos a partir del cacao, profundizar el trabajo hacia la transformación del cacao en producto derivado, conquistar nuevos mercados y responder a sus exigencias. Nuestros productores están comprometidos con el fruto y las condiciones de nuestro cacao, al ser fino y de aroma, son grandes factores diferenciadores para seguir conquistando fronteras.

Al dr. Rodolfo Enrique Zea, nuestro más profundo agradecimiento por su personal e incondicional compromiso con el subsector cacaotero en estos dos años y medio de gestión al frente de la cartera de agricultura, por las innumerables muestras de respaldo a nuestro sector productivo en instancias nacionales e internacionales. Doctor Rodolfo, su compromiso será recordado por siempre por parte de las familias cacaoteras y por nuestro gremio. Los mejores éxitos en sus nuevos proyectos.



CONTENIDO:

EDITORIAL
Página
2

ESPECIALES
Páginas
3 a 11

GREMIAL
Páginas
12 a 15

TRANSFERENCIA
Páginas
16 a 19

**COLOMBIA
CACAOTERA**

**FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS**
FONDO NACIONAL DEL CACAO

Periódico de Fedecacao - Fondo Nacional del Cacao

Año 14 – No. 66

ISSN 2711-2632

FEDECACAO Calle 31 No. 17 - 27 - PBX (57) (1) 3273000

Bogotá – Colombia

www.fedecacao.com.co

Director:
Eduard Baquero López
Presidente Ejecutivo

Editor general:
Juan Eduardo Rodríguez S.
juan.rodriguez@fedecacao.com.co

Colaboradores:
Camilo Porras Paula Arenas
Luis Fernando Serrano William Chacón
María del Campo

Junta Directiva
Miembros principales y suplentes

Benjamín Méndez (Presidente Dto. Cundinamarca) – **Germán Parra Rubio** (Suplente Dto. Meta)
Noé Mantilla (Vicepresidente Dto. Santander) – **Samuel Velásquez** (Suplente Dto. Santander)
Omar Vargas (Secretario Dto. Arauca)
César Augusto Jaramillo (Principal Dto. Antioquia) – **Germán Sánchez** (Suplente Dto. Antioquia)
Marco Tulio Caupaz (Principal Dto. Huila) – **Laddie Vernaza** (Suplente Dto. Tumaco)
Orlando Tirado (Principal Dto. Santander) – **Luis Edmundo Dávila** (Suplente Dto. Norte de Santander)
Saúl Motta (Principal Dto. Santander) – **Sotero Arenas** (Suplente Dto. Santander)
Luis Ricardo Gutiérrez (Principal Dto. Santander) – **Isaías Álvarez** (Suplente Dto. Santander)
José Nery Portela (Principal Dto. Tolima)

Gracias a la carta de intención entre la Facultad de Derecho de la Escuela Militar de Cadetes General José María Córdova y FEDECACAO

Cacaocultores del país ya pueden acceder gratuitamente a apoyo jurídico

En el marco de la carta de intención de apoyo interinstitucional con la Escuela Militar de Cadetes General José María Córdova y FEDECACAO, el Decano de la Facultad de Derecho de la Escuela Militar de Cadetes, Teniente Henry Andrés Salcedo Vásquez, en entrevista con Colombia Cacaotera explica los alcances del convenio, que permite a los cacaocultores en el país acceder a servicios jurídicos provistos por el Consultorio Jurídico y Centro de Conciliación de esta facultad.

¿Cómo se beneficia el productor cacaocultor con este convenio?

Se beneficia obteniendo asesorías jurídicas gratuitas conforme a la ley, de alta calidad y oportunas, brindadas por los estudiantes de VII y VIII nivel de la Facultad de Derecho y supervisadas por los asesores académicos-abogados litigantes del Consultorio Jurídico y Centro de Conciliación.



¿Cómo se reciben estas asesorías?

Hay varias maneras. De forma presencial en la avenida calle 80 no. 38-00; vía telefónica (601-3770850 Ext. 1037); vía whatsapp al 350-3064053; vía correo electrónico consultorio.juridico@esmic.edu.co, en el horario de lunes a viernes de 8:am a 1:00 p.m.

¿La asesoría tiene algún costo?

No, es completamente gratuito los servicios en el consultorio jurídico y Centro de conciliación.

¿Es necesario que el productor esté afiliado con cédula cacaotera de FEDECACAO para ser beneficiario de este acompañamiento jurídico?

No es necesario, ya que es un servicio social, que se presta de manera indiscriminada a toda la sociedad en general que cumpla con unos requisitos mínimos como son no ganar un salario de más de 3 SMLMV, vivir en estrato 1,2, o 3, y que no cuenten con un abogado de confianza.

¿Con relación a los servicios jurídicos, qué tipo de asesoría legal puede brindar?

Se brinda asesoría en las 4 ramas del derecho. a) Civil: familia, bienes. b) Penal: elaboración de denuncias, documentos, querrelas, derechos de petición, tutelas. c) Laboral: liquidaciones, tutelas, memoriales, reclamaciones a nombre propio. d) Público: asesorías, derechos de petición, tutelas, memoriales.

En el Centro de Conciliación se prestan los servicios de Audiencias de conciliación, en las 4 ramas del derecho: civil, público, penal y laboral, de acuerdo a las competencias que la ley establece, pero en ningún caso se puede conciliar en sumas mayores a 50 millones de pesos.

¿Por qué para la Escuela

Militar de Cadetes General José María Córdova, es importante prestar este tipo de servicios, especialmente a los cacaocultores?

Es importante por cuanto estamos retribuyendo a la sociedad en general y en especial a las familias más vulnerables que trabajan como cacaocultores, que se encuentran en lugares sensibles a nivel nacional.

¿Cuál ha sido la experiencia de los estudiantes de la Escuela Militar de Cadetes General José María Córdova y su programa de Derecho en relación con el apoyo a los agricultores?

Es muy satisfactoria la función social que cumplen nuestros estudiantes, ayudando a resolver la multiplicidad de inconvenientes legales que tienen las familias cacaocultoras y poder no sólo apoyarlos en el campo jurídico, sino también en la parte humanista.

P126-22-F
Tijera de poda

396-JT
Serrucho plegable

P34-37
Podadera en altura

BAHCO
PRADINES®

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 MARIN mauricio.bahco@gmail.com +57 315 327 2620



BVCert. 6019321
Pays de Loire

Conociendo las actividades del programa de investigación

Diannefair Duarte Hernández
Edith Moreno Martínez
Paula Alejandra Arenas

Grupo de Investigación e Innovación en Cacao
GIIC-FEDECACAO COL 0181984

En esta edición presentamos el proyecto “Prácticas agronómicas para el aumento de la producción de cacao”, en el cual trabajamos en el conocimiento y conservación de la biodiversidad, evaluación y desarrollo de plantas clonadas, el estudio de insectos asociados a la flor del cacao, fortalecimiento del programa de mejoramiento genético y el proceso de propagación. A continuación, les contamos algunos detalles.



Imagen 1: Plántulas establecidas en vivero copia de colección: granja La Perla en Tame; granja Tierra Dura Miranda Cauca.



Imagen 2: Desarrollo de las plantas por método sexual y asexual, Finca Villa Isabela, Vereda Chicanoa.

1 Copia de colección genotipos de cacao - FEDECACAO

FEDECACAO, conserva la mayor y más diversa colección de accesiones en Colombia, denominada “Copia de colección de genotipos de cacao FEDECACAO”, manteniendo y salvaguardando una copia de seguridad de materiales que han sido evaluados y seleccionados a través de los años, la cual se instaló bajo un esquema de conservación in vivo en condiciones de vivero. Establecido en dos localidades, granja Tierra Dura en el municipio de Miranda Cauca y granja experimental La Perla en Tame, Arauca. Siendo una herramienta clave para continuar con los procesos de mejoramiento y búsqueda de materiales de interés agronómico, y a que a su vez servirá de garantía en caso de pérdida del mismo.

3 Caracterización fenológica de cacao adulto

Conocer el comportamiento fenológico es de gran importancia ya que nos permite el registro e interpretación de los ciclos de la planta, y la relación con los factores climáticos, lo que ayuda a definir las mejores épocas de ejecución de las diferentes labores culturales del cultivo, teniendo como base las diferentes fases vegetativas y productivas entre las que se encuentran, emergencia floral, floración, fructificación y maduración, lo cual sigue patrones de acuerdo a la época del año y la región.



Imagen 3: Toma de datos en cacao adulto

Esta actividad busca evaluar el comportamiento fenológico de la planta de cacao en diferentes regiones del país, con el fin de comparar e identificar las épocas ya mencionadas en el material FSV 41 en las regiones propuestas, la actividad se viene realizando en Arauquita, Apartadó y San Vicente de Chucurí.

5 Cicatrización en plantas de cacao adultas

En el cultivo de cacao la poda en leños gruesos es una práctica de manejo importante para balancear el crecimiento vegetativo y productivo, por lo que es necesario ejecutarla en forma correcta y oportuna. De acuerdo con las características de desarrollo de las plantas, en términos generales, después de una poda se recomienda el uso de aplicación de pasta cicatrizante a todos los cortes, para evitar pudriciones en las ramas y el tronco del árbol, evitando el ingreso de patógenos o el ataque de plagas. Desde el programa de investigación se está estructurando resultados de la evaluación de diferentes productos evaluados en campo.

2 Plantas clonadas de cacao

Clonar no es una práctica nueva en la agricultura; la yuca, papa, plátano, entre otras, empleadas en nuestra alimentación, provienen de la clonación, la propagación de plantas ha sido parte fundamental en la historia de la humanidad, existen dos métodos de propagación, hablamos entonces de reproducción asexual por medio de tallos o estacas, cuando a partir de la célula de una planta se crea otra idéntica y la reproducción sexual, es aquella que al unir el material genético masculino y femenino da lugar a un nuevo ser, estos se encuentran al interior del ovario de las flores, y en las plantas es el método reproductivo más usado, dado que la mayoría de las plantas se multiplican de forma sexual por semillas.

En el cacao se puede propagar de forma sexual (por semilla) y en forma asexual (estacas), con el fin de optimizar y unificar los procesos desarrollados en condiciones de campo, se hace necesaria la validación de métodos de propagación asexual y sexual, para definir la mejor opción y su implementación. Esta actividad se desarrolla en la finca Villa Isabela, vereda Chicanoa del municipio de Tame, Arauca.

4 Evaluación de estrés hídrico de patrones en vivero



Imagen 4. Evaluación de estrés hídrico"

Estrés abiótico, especialmente salinidad, sequía, temperatura y estrés oxidativo, son las causas primarias de pérdidas en cultivos alrededor del mundo (Nimbolkar, et. al., 2016). La selección de materiales portainjertos que sean tolerantes a estas condiciones es estratégico para la adaptación de la cacaocultura a las condiciones medioambientales. Desde el programa de investigación se está evaluando el potencial de los materiales FSV-85, FSV-80, FSV-89, FBO-1, FSA-20, CAU39, IMC-67, para cuantificar su comportamiento a diferentes concentraciones de humedad radicular.

Con esto, culminamos el recorrido por los cinco proyectos que desde el programa de investigación de FEDECACAO con recursos del Fondo Nacional del Cacao se adelantan, buscando con ellos la sostenibilidad, productividad y el mejoramiento de

la cacaocultura colombiana, a través del mejoramiento genético, manejo de enfermedades, calidad del cacao y aspectos diversos, que han permitido la identificación de materiales con características sobresalientes en productividad, sanidad y calidad.

EL **ÉXITO**
del **CULTIVO**

INICIA CON UN

ANÁLISIS
de **SUELOS**



**FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS**



agrosoil lab
con ciencia por el agro

Un Convenio
que **BENEFICIA**
al **CACAOCULTOR**

Análisis Estándar
+ Cadmio
\$114.000

CONTÁCTENOS

Cada unidad técnica Fedecacao -FNC
aide.acevedo@fedecacao.com.co
Tel: 320 3417311

En el marco del Sexto Seminario Internacional de Cacao, se celebró la firma del acuerdo. En la foto, de izquierda a derecha, Alejandra Sarasty, de la Compañía Nacional de Chocolates; Francisco Gómez, de Luker Chocolate; María del Campo, imagen de la cacaocultura nacional; Juan Gonzalo Botero, viceministro de Asuntos Agropecuarios; Eduard Baquero López, presidente de FEDECACAO, y Andrés Castellanos, de Procolombia.



Eduard Baquero López,
presidente
de FEDECACAO

Firmado nuevo Acuerdo

por la Competitividad de la Cadena de Cacao Chocolate en Colombia

En el marco del Sexto Seminario Internacional de Cacao, que se celebró los días 6 y 7 de junio en Bucaramanga (Santander), se hizo la presentación oficial de la actualización del Acuerdo por la Competitividad de la Cadena de Cacao Chocolate en Colombia, documento rector de los distintos actores de la industria cacaotera, y que plantea metas en un escenario a ocho años, hasta 2030.

FEDECACAO, gremio líder del subsector cacaotero, junto con el gobierno nacional y la empresa privada, con la financiación del Programa de Alianzas Comerciales de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), construyeron de manera colaborativa el documento, tras escuchar a 164 personas que representan o hacen parte de la cadena de cacao y chocolate, como los productores, asociaciones de base, transformadores pequeños, grandes y medianos, y empresas exportadoras. En el sector público colaboraron el Ministerio de Agricultura, AGROSAVIA, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y la Agencia de Renovación del Territorio. También hizo parte de la elaboración del documento el Consejo Nacional Cacaotero, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-FAO y USAID.

Sobre el acuerdo

En el documento se establecen cinco pilares para el desarrollo de la cacaocultura nacional, de acá a 2030:

- Origen Colombia
- Apuesta a la productividad sostenible
- Investigar e innovar juntos
- Unidos por una extensión rural de impacto
- Más capacidad para transformar



Rodolfo Zea Navarro, ministro de Agricultura y Desarrollo Rural

El principal objetivo que se define en este acuerdo por la competitividad, es en 2030 llegar a una producción de 126.000 toneladas de cacao, (en 2021 se produjeron 69.040) abasteciendo el mercado interno y posicionando el cacao nacional en los mercados internacionales con producto fino y de aroma. Se busca que los productos nacionales derivados del cacao sean reconocidos por sus materias primas de alta calidad y que respondan a las demandas y requisitos del mercado.

Se tiene previsto que en 2030 Colombia se posicione en el mundo como un país exportador que promueve la trazabilidad, transparencia, sostenibilidad, desarrollo alternativo y el proceso de paz, mientras el país continúa con el desarrollo de los cacaocultores y las acciones de la cadena en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Igualmente, se establece que en 2030 Colombia continuará siendo líder en el consumo de chocolate de mesa, pero también crecerá el consumo de chocolatería fina y artesanal,

productos con beneficios para la salud, confitería y bombonearía. Adicionalmente, se incursionará en el desarrollo de nuevos productos y usos del cacao para otras industrias.

“Este es un trabajo en equipo entre el gobierno nacional, FEDECACAO, Agrosavia, ICA, universidades, centros de investigación para mejorar la productividad del cacao en Colombia. Junto con la agroindustria, se está haciendo renovación de cacao, se han hecho importantes inversiones en equipo con FEDECACAO, para poder aumentar la productividad, pasar de esas 0.5 toneladas a 1 tonelada por hectárea promedio, para que en 2030 podamos tener una producción que sobrepase las 126.000 toneladas en el país, y que también podamos aumentar las exportaciones de nuestro cacao que es fino y de aroma, tenemos que exportar al menos 67.000 toneladas, hoy exportamos aproximadamente unas 26.000 toneladas”, detalló el ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro.

“El acuerdo por la competitividad de la cadena cacao choco-

late es la ruta que nos va a guiar de acá al año 2030, estamos esperando producir 126.000 toneladas, de las cuales esperamos exportar unas 67.000 toneladas, pero no solamente como materia prima, sino con un valor agregado. También se proyecta renovar 50.000 hectáreas en todo el territorio nacional. Así mostramos cómo se articula los temas de investigación, de comercio internacional, y la sostenibilidad”, destacó por su parte Eduard Baquero López, presidente de FEDECACAO.

El directivo gremial subrayó el por qué el cacao colombiano es diferente al de otros países productores. “Nuestro cacao es diferente al del mundo, crece en medio sistemas agroforestales, amigables con el medio ambiente, es reforestador, mejorador y conservador de suelos, y es un cultivo de economía familiar, con una calidad única, que solo tiene el 5% del cacao en el mundo”, explicó.

La empresa privada, como parte de los actores del Acuerdo por la Competitividad de la cadena cacao chocolate, también se comprometió con los

objetivos, como el caso de la Compañía Nacional de Chocolates, como lo anotó la gerente internacional de esa compañía, Alejandra Sarasty.

“El acuerdo de competitividad de cara al 2030 une esfuerzos de todos los actores interesados, los stakeholders de la cadena cacao chocolate, desde nuestros cacaocultores, con gobiernos, ong’s, con todos los actores, para estar en la misma mesa, dialogando, pensando juntos en caminos para impulsar la cacaocultura en Colombia, entonces el compromiso con suscribir y trabajar unidos por los objetivos del acuerdo al 2030, eso es lo que nos tiene que cohesionar a todos, y desde la Compañía Nacional de Chocolates estamos comprometidos con los 5 pilares del acuerdo, por la sostenibilidad, por el agro colombiano, por apostarle a la transformación y a la investigación”, indicó.

“La gran ventaja es que nos sentamos todos los actores, la industria, el gobierno, la investigación, la academia, todos dieron su opinión hacia una visión consolidada del cacao en Colombia, hacia dónde debería ir, y creo que logramos un acuerdo que está plasmado en cifras, en estrategias, insumos para que el sector del cacao crezca en Colombia, las ideas, los criterios están listos, solo hay que implementarlo”, manifestó finalmente Francisco Gómez, vicepresidente de desarrollo agrícola de Luker Chocolate.

El acuerdo establece que en 2030, Colombia exportará 22.000 toneladas en derivados de cacao y 22.000 toneladas en Confitería, con altos estándares de calidad y productos con cacao que permitan posicionar al país en el mercado internacional.

La Provincia Comunera en Santander se llenó de aroma y sabor con el

II FESTIVAL DEL CACAO

Por: Camilo Andrés Porras

Jefe de Unidad Técnica
Bucaramanga

En el corazón histórico y turístico de Santander se desarrolló con total éxito el segundo Festival de Cacao, evento que contó con la participación de aproximadamente 300 productores de municipios que integran las provincias Comunera y Guanentina del sur de Santander, región que en los últimos años ha tenido un importante avance del subsector cacaotero.

El Festival de Cacao en el Socorro se ha convertido en un evento importante en la región ya que convoca al trabajo articulado entre gremios, productores, gobiernos locales y empresas privadas.

La articulación de diversas instituciones que hacen presencia en el territorio como la alcaldía municipal del Socorro, la Cámara de Comercio de Bucaramanga, la Corporación Autónoma Regional de Santander (CAS), Coomuldesa, Banco Agrario, Comultrasan, y diferentes empresas comerciales de la región, garantizaron el éxito del II Festival del Cacao.

La actividad tuvo como objetivo fundamental exaltar la labor del cacaocultor, para esto se realizaron actividades como el concurso de desengrullado de mazorca, carreras de encostados y maratón bailable en las cuales los participantes se llevaron excelentes premios patrocinados por las diferentes entidades que se unieron al evento.

Por otra parte, se realizaron importantes concursos de calidad del cacao: mejor taza



La familia Millán y su emprendimiento junto a María del Campo y el presidente de FEDECACAO, Eduard Baquero López

de chocolate, mejor grano de cacao, mejor licor de cacao y mejor mazorca. Esta actividad permitió evidenciar la enorme potencialidad que tiene el cacao de esta región.

El Festival sirvió como vitrina comercial para los más de 23 emprendimientos que se reunieron para exponer sus productos, esta actividad es una herramienta muy importante ya que genera circuitos cortos de comercialización entre productores y consumidores lo cual

tiene un impacto directo en los ingresos de los emprendedores de la región.

Las provincias Comunera y Guanentina tienen un alto potencial para el cultivo de cacao, actualmente se tiene un estimado que en 30 de los 34 municipios que integran las dos provincias ya se tienen cultivos de cacao. Solo en el municipio del Socorro se tiene un aproximado de 200 hectáreas de cacao (información que será corroborada gracias al Censo Cacaotero que FEDECACAO desarrolla

actualmente), sin embargo, la vocación productiva de muchas zonas permite el aumento del establecimiento del cultivo.

Eventos como el Festival del Cacao no solo permiten la integración entre productores, gremios, empresas privadas e instituciones públicas, también logran incentivar a los productores para que mejoren sus procesos de calidad del grano, ya que esto es indispensable para obtener mejores rendimientos económicos del cultivo.



Los niños también disfrutaron de la muestra comercial



El festival fue engalanado con muestras folclóricas típicas



El concurso de desengrullado fue uno de los atractivos del Festival

GANADORES DE LOS CONCURSOS DE CALIDAD



- **Ernesto Oróstegui**, del municipio de Guapotá, mejor grano de cacao.
- **Edgar Millán**, del Municipio de Guadalupe, mejor taza de chocolate.
- **Marlon Ferreira**, del municipio de San Gil, mejor licor de cacao.
- **Pedro Pablo Beltrán** a mejor mazorca de cacao.



Algunos de los ganadores que recibieron premios de las marcas como Stihl, Invesa, Agropaisa, Agrocacao, entre otros.

LOS CACAOCULTORES



► UT BUCARAMANGA

Don Héctor Lamus Peña, nacido en el municipio de Guapotá y símbolo de un campesino abnegado, emprendedor, entregado a su familia y ejemplo a seguir, gracias a su entrega y a una pasión ha logrado sacar su familia adelante, junto con su esposa y tres hijos. Queriendo ser cacaocultor, inició su proyecto

de vida con la siembra de su cultivo, convencido que sería su pensión como él mismo le llama, inicia la siembra de aproximadamente 3 hectáreas, instalando materiales universales ICS 95, ICS 39, EET 8, TSH 565, CCN 51 y algunos regionales como lo son FLE 2, y FLE 3, realizando instalación del cultivo en la totalidad del

predio hacia el año 2012. Con ganas de continuar aumentando el cultivo de cacao, algunos años después logra adquirir un segundo predio llamado La Esmeralda y es allí donde instala 2 hectáreas aproximadamente, esta vez con materiales regionales de alto rendimiento injertado en sitio definitivo con los materiales FEC 2, FEAR 5

Y FSV 41 con miras a mejorar la calidad e implementar materiales finos de sabor y aroma, encontrándose en producción y una edad de 3 años. Hoy es una de las parcelas demostrativas, aportando a un mejor desarrollo de la cacaocultura de la región haciendo honor a la constancia y amor por lo que se quiere.

► UT GIGANTE



La señora Gloria Constanza Quintero, es cacaocultora de la vereda La Guandiosa ubicada en el municipio de Gigante (Huila), que en compañía de su esposo Emelio Bonelo llevan trabajando más de 25 años en su finca Villa Adriana en el cultivo de cacao; y según manifiesta, este cultivo les ha permitido obtener recursos para el sostenimiento de su hogar. Doña Gloria le agradece a la Federación Nacional de Cacaoteros por hacerla parte de los proyectos y beneficios que ha recibido en toda su etapa de cacaocultora, contando con asistencia técnica personalizada, capacitaciones como Días de Campo, demostraciones de método, cursos técnicos entre otros,

los cuales le han permitido mejorar su producción y calidad de cosecha. Actualmente ha logrado mejorar su plantación a través del proyecto de renovación, en donde los árboles poco productivos fueron intervenidos por medio de injertación lateral, y de esta manera su copa ser reemplazada por clones regionales como FEC2, FSV 41, FGI4 entre otros, esto permite mejorar y aumentar la producción por hectárea. Doña Gloria, en compañía de FEDECACAO, también logró la certificación de su parcela en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), lo que permite darle un valor agregado a su finca y un mejor manejo técnico y de postcosecha.

► UT GARZÓN

Óscar Javier Embus Quesada es un agricultor de la vereda Lagunilla, ubicada en el municipio de Tarqui (Huila), quien desde niño ha vivido en la vereda y desde temprana edad su papá le enseñó su amor por el campo, es por eso que al llegar a joven decide estudiar la carrera de Administración de Empresas Agropecuarias en el Sena, e inicia a trabajar con el cultivo de cacao. Don Óscar le permite a FEDECACAO hacer parte de su proyecto productivo, y se vincula al proyecto de renovación, pero debido a que la edad de su cultivo es de 50 años, reconoce la necesidad del cambio de copa para una mayor producción por hectárea. Don Óscar hace parte de Asoprocalagunilla, una asociación conformada por 24 miembros capacitados por el Sena, siendo él actualmente el presidente. También ha iniciado un proyecto de establecimiento de vivero que junto con la ayuda de la Federación y el Sena adelantan labores para su debida instalación. Don Óscar junto con su esposa agradecen a FEDECACAO, por hacer parte de su crecimiento como cacaocultor, por las asistencias técnicas, capacitaciones y acompañamiento que ha permitido optimizar la producción en su finca.



► UT MEDELLÍN

La cacaocultora Ruby Giraldo, es una agricultora de Antioquia, mujer cabeza de hogar, líder en la región y siempre con la voluntad de ayudar a los demás campesinos a mejorar, es tecnóloga agroambiental y para seguir superándose en el ámbito profesional va a iniciar estudios de ingeniería forestal, enfocándose así en el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad del campo. Actualmente forma parte de la Asociación de Cacaoteros de Yolombó – Aprocayol. Tiene un cultivo de cacao de dos hectáreas el cual fue establecido en asocio con plátano como sombrío transitorio, tiene el concepto claro que para asegurar una mejor productividad en el cultivo, va a injertar el cacao con los materiales regionales de FEDECACAO. Su finca El Porvenir está ubicada en el municipio de Yolombó, en la vereda Maracaibo en el Nordeste del departamento. A la hora de realizar el manejo agronómico al cultivo de cacao, sigue e implementa las recomendaciones técnicas que le ofrece la Federación Nacional



de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao a través del técnico de campo de la zona, con el fin de asegurar un cultivo tecnificado que le genere alta productividad e ingresos económicos para su núcleo familiar.



► UT SARAVERENA

Miguel Eduardo Parra es un productor propietario de la finca El Madrigal de la vereda Caño Negro del municipio de Fortul (Arauca), junto con su esposa Hilda Acuña e hijos. Es un productor con experiencia, catalogado como uno de los líderes del subsector en el municipio de Fortul, ha

pasado por los comités cacaoteros municipal, departamental y actualmente hace parte de la Comisión de Fomento Cacaotero. Su finca El Madrigal cuenta con 30 hectáreas de terreno, de las cuales 8 están establecidas en cacao ya en producción, contando con excelentes clones con características

de alto rendimiento de sabor y aroma como son FTA-2, FTA-4, FEAR-5 y FEC-2. El señor Miguel junto con la Federación Nacional de Cacaoteros se ha orientado por medio de la asistencia técnica al igual que la participación en los diferentes eventos de Transferencia de Tecnología siendo así un

productor de excelencia. Fue beneficiario del proyecto de renovación por el Fondo Nacional del Cacao donde tiene una experiencia significativa en cambiar copas de árboles improductivos y ver en poco tiempo nuevamente una mejora en la productividad.

DEL MES



JULIO



▶ UT YACOPI

La señora Luz Mariela Pineda, de Caparrapí (Cundinamarca), después de vivir 20 años en Bogotá, decidió volver a sus orígenes y volvió a su finca, con el cultivo de frijol, yuca, plátano, entre otros, pero debido a la poca estabilidad, decidió probar con el cacao por su continuidad, y así comenzó

a sembrar cacao de forma directa, sin asistencia de ningún tipo. Sin embargo, viendo la necesidad de mejorar su cultivo se inscribe en la asociación Agrosanpablo, la que le brindó la oportunidad de acceder a ayudas, abonos, herramientas, y también por primera vez puede encontrarse con

capacitación por parte de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao. "Ha sido un constante apoyo, nuestro tutor, fue algo muy motivador, pues se empiezan a adquirir más conocimientos, el apoyo técnico, la seguridad de trabajar sobre lo seguro", dice la señora Luz Mariela.

Con ganas de crecer un poco más, empieza a producir chocolate para su casa, sus vecinos y un par de clientes más que cada día se suman. Hoy es una mujer feliz, ver cómo su cacao se transforma en chocolate, cómo incentiva el crecimiento gremial, cómo su apuesta ya rinde frutos.

▶ UT CÚCUTA

"Somos Cacao" es una empresa dedicada al rescate de la tradición histórica y productiva de cacao ancestral fino de aroma en el departamento de Norte de Santander. Erica Sánchez, su fundadora, es ingeniera civil, pero su pasión por el cacao nació en una visita inesperada al campo, que la llevó hasta la finca El Porvenir, vereda Pan de azúcar, donde cuenta con una unidad de producción cacaotera, cuidando que cada etapa del cultivo se maneje con prácticas agronómicas certificadas que van desde la preparación del suelo, hasta la poda. El beneficio y post cosecha se hace en su propio centro de beneficio del cual se han logrado favorecer más de 15 familias de la zona, lo que les ha permitido la venta de su cosecha a precio justo. El motor de "Somos Cacao" es promover procesos sostenibles, responsables con el ambiente y que tengan correspondencia con la labor del cacaocultor. Este emprendimiento además produce derivados del cacao y productos de chocolatería fina, con



los que han ganado el reconocimiento local e internacional, participando dos veces en el Salón del Chocolate de París y una vez en el Eurochocolate, mostrándole al mundo que Norte de Santander es uno de los orígenes del mejor cacao del mundo.

▶ UT NEIVA



Rubén Sánchez Macías es cacaocultor de tradición, y hoy tiene una parcela en el Municipio de Baraya (Huila), la cual consiguió con esfuerzo, sacrificio y ahorros. Con el acompañamiento de FEDECACAO, el señor Rubén está adelantando un proceso de renovación por copa; y junto a su familia trabaja día a día para volverla más productiva que incluso le permita con esos ingresos contar con una pensión, "a pesar que tengo ya mis años no desfallezco en la tecnificación de mi cultivo", dice. La Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao viene acompañando a don Rubén en los conocimientos de poda e injertación lateral. En la actualidad, este cacaocultor tiene un lote de cacao híbrido y clonado de dos hectáreas las cuales se asisten solo con mano de obra familiar, y con la renovación la idea es producir por encima de 1000 kilos de cacao y también continuar con el proceso de renovación de la totalidad del lote de cacao con el apoyo de FEDECACAO - Fondo Nacional del cacao.

▶ UT TAME



La señora Beatriz García es oriunda de Gámbita (Santander) y arraigada como cacaocultora en el municipio de Tame, departamento de Arauca, desde 1988 con su señor esposo Andelfo Niño Arenis. Es propietaria de la finca El Tesoro ubicada en la vereda Baja Florida del municipio de Tame. Sus inicios en el sector cacaotero se desarrollaron con el apoyo de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, su vida ha estado alrededor de los frutos de cacao en compañía de sus hijos. Desde entonces, su actividad económica principal ha sido el cacao, la cual con

esfuerzo, dedicación, consistencia y trabajo duro logró sacar adelante a sus 6 hijos. Cuatro de ellos desarrollaron carreras técnicas en auxiliar de enfermería, contabilidad y auxiliar de farmacia; por otra parte, llora la desaparición de uno de sus hijos (Nelson Alejandro García) en el año 2003, a mano de grupos al margen de la ley, lo cual ha marcado su vida y aún lo sigue esperando. Actualmente gracias al acompañamiento de FEDECACAO-FNC, se han desarrollado proyectos de renovación, contribuyendo y mejorando la productividad y calidad del cacao, además que la constancia es la mayor compañía del éxito.



▶ UT TUMACO

Doña Segunda Lidia Grueso, dueña de la finca El Esfuerzo, en la vereda Santa María, es una mujer luchadora dedicada al cultivo de cacao. Ella y su familia ha venido trabajando con la Federación Nacional de Cacaoteros desde el 2010 pero ha sido cacaotera de toda la vida, la misma que se interna en su finca hombro a hombro con su esposo; con 68 años pero con un

espíritu joven y con ganas de vivir, manteniendo el arraigo por el cultivo y las ganas de continuar trabajando en el campo, aunque no tuvo la oportunidad de ser una profesional, con el cultivo de cacao sacó adelante a sus hijos, les proporcionó estudio. Ahora sus hijos ya son profesionales y como ella dice, gracias al cultivo de cacao. "Nuestra forma de cultivarlo era muy

tradicional, sin manejo, desde el 2010 que hacemos parte de FEDECACAO todo ha cambiado, sabemos de la importancia de hacer las labores y lo comprobamos con nuestras producciones", manifiesta ella, que agrega que junto a su esposo van a todas las capacitaciones, las cuales -diceson muy útiles para replicar no solo en su finca sino para toda la comunidad.

▶ UT CARMEN DE CHUCURÍ

Martha Isabel Núñez es una mujer cacaocultora, nacida en el municipio de El Carmen de Chucurí, madre cabeza de hogar; desde hace seis años adquirió una propiedad denominada La Esperanza, ubicada en la vereda Los Algibes; inició su proyecto de vida con el enfoque

en el cultivo de cacao iniciando con procesos de establecimiento y recuperación de plantaciones improductivas, basados en los beneficios y rentabilidad que ofrece este cultivo. Junto a sus hijos, la familia puso sus esperanzas en este proyecto, que ha permitido

mejorar su calidad de vida, siendo así que actualmente cuenta con 5 hectáreas de cacao con materiales de alto rendimiento productivo como el FEC 2, FEAR 5, FBO 5, siendo estos clones los más representativos. Hoy cuenta con niveles de producción de 1000

kilogramos por hectárea y con el objetivo de aumentar cada vez más el nivel de producción por hectárea. Doña Martha está muy agradecida con la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, por todo el acompañamiento recibido.



LOS CACAOCULTORES



▶ UT RIONEGRO

Martha Patricia Cote Rojas es una mujer emprendedora que con la visión de su esposo y sus tres hijas, construyó el proyecto de vida "Chocolate La fortuna" ubicado en la vereda Popas, del corregi-

miento de Llano Palmas en Rionegro Santander, con la intención de beneficiar familias campesinas vecinas del corregimiento, en la búsqueda de agregar valor a sus productos como motivación para mejorar

sus cultivos y su economía familiar a través de la asociatividad. Hoy en día, después de materializado el sueño, es una empresa familiar colombiana dedicada a la transformación del cacao, que nació de la pasión

por el chocolate, cuenta con innovación tecnológica, en los procesos de la elaboración de chocolate tradicional para generar valor agregado.

▶ UT LANDÁZURI



Santiago Ayala Pardo es un joven de 18 años que creyó en las oportunidades de progreso que representa el cultivo de cacao. Hijo de Iván Ayala y Liborda Pardo, campesinos de toda la vida, el menor de tres hermanos decidió iniciar su propio proyecto productivo, es así como, con el apoyo de su familia, hace dos años tramitó un crédito con el Banco Agrario de Colombia para la compra de un lote de tierra cultivado en cacao híbrido de más de 30 años de edad, denominado San Isidro, ubicado en la vereda Corinto del municipio de Landázuri, el cual tenía baja productividad, alta incidencia de enfermedades, siendo un reto transformar este cultivo

técnicamente. Desde FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, se le brindó asistencia técnica para la renovación, logrando hoy en día tener todo injertado y resembrado, contando con clones como FBO 1, FSV 41, FEC 2, FEAR 5 y un poco de CCN 51, consiguiendo aumentar la producción y disminuir los problemas fitosanitarios. También estableció plátano como sombra transitoria, llegando a obtener ingresos importantes de este. Santiago alterna el trabajo en su parcela con el apoyo a sus padres en la parcela familiar, y siente que está creciendo económicamente, siendo un referente para la juventud de la zona y del país.

▶ UT JAMUNDÍ



Don Escolástico Casarain es productor de cacao desde que tiene memoria. Heredó la finca de su papá y, hoy, a sus setenta años recuerda cómo fueron esos años de infancia en medio del cultivo en la finca 'La Fortuna', vereda Playa Amarilla del municipio de Jamundí. Enseñado a labrar la tierra desde niño, le tiene un enorme aprecio a la finca, ya que de ella se ha sustentado toda la vida. Recuerda que hubo un tiempo en el que el cacao se le enfermó bastante, pero con gracias a la ayuda de FEDECACAO, Unidad Técnica Jamundí y

la asociación Palenque 5, don Escolástico aprendió sobre la importancia de la adopción de nuevas tecnologías. Pese a ser muy renuente al principio, al día de hoy agradece todas las enseñanzas y ha visto un cambio en el cultivo. Beneficiario del proyecto de renovación del Fondo Nacional del Cacao, el productor agradece el trabajo que se realizó en la finca con las injercciones y podas que se hicieron en el predio. "Ya el cacao no se me enferma tanto. Con esto estoy cogiendo nuevamente impulso", dice don Escolástico muy orgulloso.

▶ UT ARAUQUITA



Betsabé Salcedo Salazar desde su finca la Fortuna, en la vereda la Paz del municipio de Arauquita, cuenta con 3 hectáreas cultivadas en cacao. Inició el fomento del cultivo en el año 2007 con el apoyo de un proyecto ejecutado en convenio entre la gobernación de Arauca y FEDECACAO, en ese momento el objetivo fue la sustitución de 1 Ha de cultivo ilícito de coca por cacao clonado, pero contaba con clones universales que no llenaban las expectativas en cuanto a productividad, por lo que en el año 2020 inicia trabajos de renovación de cacao con el apoyo de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, lo mismo que realiza la siembra de dos nuevas hectáreas con

clones regionales bajo un sistema agroforestal cacao - plátano - maderables (FTA 4, FEAR 5, FSV 41, FEC 2), hoy en etapa de producción. Según la señora Betsabé "el cacao es un cultivo que me enamora cada día más", y agrega que está más que convencida de la importancia que tiene adoptar la oferta de tecnología que le ofrece FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, y dice que gracias a la decisión de realizar una renovación de copa por injerto lateral en leño grueso, ha mejorado su producción que ya hoy está en alrededor de los 1.200 kilos de cacao seco por hectárea-año, mejorando los ingresos y desde luego la calidad de vida de su familia.



▶ UT GRANADA

Sigrid Rocío Mora, del municipio de Fuente de Oro, productora de cacao que en el momento tiene establecidas 4 hectáreas de cacao clonado en arreglo agroforestal de 3 años, actualmente alcanza una producción de 1.000 kilos por hectárea año.

Una mujer valiente que junto a su esposo se dedicaba a la siembra de cultivos semestrales. Durante la pandemia del covid 19 perdió a su esposo y le ha tocado estar al frente de la finca y del cultivo de cacao junto con sus hijos quienes basan el sustento de su eco-

nomía de las bondades de la agricultura. Tiene el proyecto de ampliar el área en 2 hectáreas más de cacao, mirando las bondades del cultivo y su gran producción. Es consiente que debe ser muy organizada y la Federación Nacional de

Cacaoteros desde la Unidad Técnica de Granada, realiza el acompañamiento técnico y la implementación de las B.P.A. La señora Sigrid agradece a la Federación junto con los técnicos de campo que permanentemente la asesoran para lograr sus metas del cultivo.

▶ UT PEREIRA

María Custodia Torres Pabón es una agricultora de 42 años de origen santandereano, desplazada de Arboledas, llegó al municipio de Samaná Caldas a la vereda Los Pomos, donde se conoció con su esposo Luis Ángel Fernández, formando una familia de la cual su hija mayor se encuentra estudiando en la

universidad gracias a los frutos de la producción de cacao, según lo comenta doña María Custodia. Por medio de la asociación Semillas del Campo de Samaná Caldas, hace 10 años atrás se realizó un proyecto de cambio de copa en árboles envejecidos y tomaron la decisión de cam-

biar algunos árboles adultos con baja producción sin manejo y con problemas fitosanitarios en la finca el Aguacate, se realizó el proyecto dando buen resultado y motivando la familia a seguir cultivando más plántulas de cacao hasta llegar a 2 hectáreas, enamorándose del llamado fruto de los dioses. Doña María Cus-

todia se declara una enamorada del cultivo ya que le da tiempo para trabajar y compartir con la familia y en los momentos de las cosechas se reúnen para realizar las labores juntos. Es una persona muy inquieta, y aunque en las capacitaciones se muestra tímida, al llegar a casa pone en práctica todo lo aprendido.



DEL MES



JULIO



► UT APARTADÓ

Don Jose Luis Saldarriaga Ortiz por muchos años fue exportador de plátano con una compañía comercializadora de la región, hasta que las exigencias en la modernización de las instalaciones para el proceso de embarque, no le permitieron continuar con este cultivo, motivo por el

cual, buscó a FEDECACAO para recibir apoyo en su nuevo proyecto de siembra de cacao, como una de las mejores alternativas para reemplazar el cultivo anterior que cada día se le hacía más insostenible. Fue así como en el año 2018 inició la siembra de cacao con acompañamiento de la Fe-

deración, terminando al año siguiente con 4,5 hectáreas de cacao injertado con clones regionales de FEDECACAO, el cual alternó con frutales como Zapote, Coco, Aguacate, de los cuales también se beneficia en sus épocas de cosecha. Su entusiasmo y receptividad para aplicar a su

cultivo las recomendaciones técnicas lo han convertido en un buen cacaocultor y con excelentes resultados de productividad. Hoy es un cacaocultor que anima y apoya a otros agricultores a sembrar cacao como un cultivo que integra a la familia y que mejora su calidad de vida.

► UT SAN VICENTE CHUCURÍ



Noé Mantilla Rodríguez es procedente de una familia campesina. Creció en la vereda Santa Rosa en la finca San Isidro del municipio de San Vicente de Chucurí en el departamento de Santander. Líder innato por naturaleza, el señor Noé vio en la Federación Nacional de Cacaoteros una entidad que representa y protege los intereses de los cacaocultores, siendo este un motivo para pertenecer desde hace más de 16 años, inicialmente como miembro del comité municipal donde fue presidente, seguidamente como miembro del comité departamental y actualmente miembro de la Junta Directiva Nacional. Su

pasión por la cacaocultura lo llevo a adquirir un predio en la vereda El Ceibal denominado finca Paso Llano en el cual pone en práctica sus conocimientos y la asesoría técnica que recibe de la Federación, con el fin de hacer de este un sistema productivo, rentable y competitivo aportando de esta forma en el reconocimiento que el cacao colombiano tiene a nivel nacional e internacional por su sabor y aroma. Reconoce el apoyo técnico brindado por la Federación Nacional de Cacaoteros – Fondo Nacional del Cacao en los procesos agronómicos adelantados en la finca que han posibilitado el mejoramiento y calidad de vida.

► UT CHAPARRAL



La cacaocultora Maribel Montenegro, desde su finca La Unión, vereda El Refugio, municipio de Falan (Tolima), es una gran líder en su comunidad, que también reconoce y respalda la institucionalidad. Es un ejemplo para muchos cacaocultores por su disciplina en su cultivo de 2 hectáreas de cacao: ella misma es quien poda, fertiliza, controla, cosecha, injerta y avanza con la renovación de aquellos árboles improductivos. La se-

ñora Maribel, a pesar de dificultades de salud, ha salido adelante con todo, y esto no ha sido impedimento para buscar la manera de mantener su plantación en las mejores condiciones, demostrando que el saber y el hacer son determinantes para el éxito enfrentando las dificultades y retos con su buen humor, su carácter firme y amigable demostrando que el cultivo de cacao da riqueza social y calidad de vida para las familias.

► UT VALLEDUPAR



Elbinto Bohórquez Rangel de origen nortesantandereano y de vocación ganadera, vive en Pueblo Bello (Cesar). Incurrió en el mundo cacaotero hace cinco años cuando adquirió la finca El Ranchón de Doña Noe, vereda casa de Zinc con una extensión de 8 hectáreas, y allí opta por cambiar la vocación ganadera por un cultivo más amigable con el medio ambiente, rentable, sostenible, por lo cual solicitó acompañamiento técnico a FEDECACAO estableciendo 3 hectáreas bajo el Sistema Agroforestal de cacao. Poseía 1 hectárea con cacao híbrido con edad mayor de 20 años y producción menor 300 kilos, afectado por plagas

y enfermedades. Con recursos del Fondo Nacional del Cacao año 2021, se desarrolló una parcela demostrativa con énfasis en renovación con clones regionales como FEAR-5, FTA-2 y FEC-2, modelo de calidad y de alto potencial productivo adaptados a las condiciones. El señor Elbinto es miembro y agente de compras de cacao de Asoseynecon, y ha recibido el acompañamiento de FEDECACAO con las visitas de asistencia técnica, participando de talleres en beneficio, calidad y comercialización del grano de cacao, días de campo y cursos técnicos realizados en el manejo agronómico del sistema agroforestal con cacao.



► UT MÓVIL PUTUMAYO

Manuel Benavides, junto a su familia han vivido la mayor parte de sus vidas en tierras putumayenses y durante algunos años se dedicaron a los cultivos de tipo ilícito. Hace aproximadamente 10 años, el señor Manuel decidió incursionar sobre un cultivo distinto a lo que venía

trabajando y que generara una buena rentabilidad económica, en este caso, tomó la decisión de instalar una hectárea de cacao, la cual corrió por su cuenta. Los primeros cinco años fueron de excelentes resultados, pero debido al poco conocimiento sobre el correcto manejo del cultivo fueron presentándose

enfermedades que poco a poco bajaron la rentabilidad, convenciéndose a sí mismo que no era un buen negocio el cultivo de cacao. Sin embargo, en el año 2021, don Manuel recibe una primera visita de parte de FEDECACAO. Allí, inicialmente incrédulo, acepta iniciar el proceso de renovación en su

cultivo. Desde la fecha se vienen realizando los seguimientos constantes sobre la parcela, la cual se encuentra clonada en su totalidad con los cultivares FEAR 5 y FEC 2, ahora el panorama es totalmente diferente para don Manuel ya que se han evidenciado los cambios y el regreso a su rentabilidad.



Seminario Internacional del Cacao,



Un encuentro de los cacaocultores con un Cacao Más Sostenible

Por: **María del Campo**

Imagen de la cacaocultura colombiana

El VI Seminario Internacional de Cacao fue el escenario académico que permitió el encuentro de las familias cacaocultoras de distintas

regiones del país, fortaleció la articulación institucional y, sobre todo, transfirió y actualizó conocimiento valioso para entender los desafíos de la evolución de la cacaocultura colombiana bajo un enfoque de desarrollo sostenible.

“Cacao más Sostenible” fue el hilo con-

ductor de 15 conferencias y 3 paneles con invitados nacionales e internacionales que dejaron aportes y reflexiones importantes, las cuales les quiero compartir desde mi punto de vista como mujer cacaocultora. Espero les genere tanto interés y curiosidad por seguir investigando como a mí.



Desarrollo Sostenible

Para entender qué significa ‘Desarrollo sostenible’ hay que retomar la definición presentada por la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo ante la ONU en 1986, en la cual se indica que “está en manos de la humanidad hacer que el desarrollo sea sostenible, duradero, o sea, asegurar que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las propias”. Partiendo de esta definición, la ONU propuso en el año 2000 los

Objetivos de Desarrollo del Milenio, los cuales, tras una revisión y evaluación, se convirtieron en 2015 en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que integran la Agenda 2015 - 2030, fecha en la que se espera que con la participación y trabajo de todas las personas, instituciones y empresas del mundo logremos “poner fin a la pobreza, proteger el planeta y mejorar las vidas y las perspectivas de las personas en todo el mundo” (ONU, 2015).

Es por ello que hablar de sostenibilidad

implica garantizar el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del ambiente y el bienestar social, tres pilares que soportan el Desarrollo Sostenible y sobre los cuales quiero basar las conclusiones y reflexiones que dejó el Seminario Internacional Cacao Más Sostenible que tuvo lugar en Bucaramanga los pasados 6 y 7 de junio.

Cada uno de los pilares es fundamental para el desarrollo sostenible. Iniciemos por el pilar centrado en las personas, en las familias cacaocultoras. Es indispensable continuar con el trabajo enfocado en la igualdad de género, en el cual se enmarcan los programas, planes y proyectos que promueven la igualdad de oportuni-

dades para las mujeres cacaocultoras y la inclusión de los jóvenes en las actividades productivas, agroindustriales y comerciales; promoviendo la integración generacional y la construcción de un campo para todos.

En este eje también se destaca la importancia de impulsar el liderazgo y empoderamiento de las mujeres y su participación e incidencia en los espacios de planeación y decisión sobre el desarrollo de la cacaocultura en cada territorio. Para lograrlo, se realizó la invitación, tanto para hombres como

mujeres, a vincularse a las elecciones cacaocultoras (que se realizarán este 28 de agosto) y para que participen con su voto y con la inscripción en las planchas a fin de integrar comités municipales y departamentales con paridad.

Desde la Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD, se resaltó el rol de la academia en la ruta de la formación, investigación e innovación para la cadena del cacao y el chocolate en Colombia como aliado para enfrentar los desafíos futuros y mejorar la competitividad.





**6º SEMINARIO
INTERNACIONAL
DE CACAO**
**CACAO
MÁS SOSTENIBLE**

Cuidado del Ambiente



A lo largo del Seminario se destacó el énfasis de la cacaocultura colombiana en el cuidado del ambiente por su manejo bajo Sistemas Agroforestales (SAF) que impulsa FEDECACAO, su compromiso a través de la firma de pacto con cero deforestación, el avance en las investigaciones relacionadas con el reto emergente del cadmio, bajo la visión integradora desde Agrosavia y la gestión fitosanitaria y de inocuidad para el sector cacaotero que lidera y articula el ICA.

Las intervenciones relacionadas con la diversidad genética del cacao colombiano y su mejoramiento, las herramientas agroforestales para un diseño y manejo sostenible; nos llevaron a profundizar en la importancia de impulsar la siembra y renovación con materiales colombianos e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas - BPA, con todo su sentido, como estrategia para desarrollar

atributos diferenciadores productivos y ambientales que sean reconocidos y valorados en los mercados internacionales.

Aliados estratégicos para las familias cacaocultoras como Agrocafé, Colinagro y Monómeros, nos actualizaron los conocimientos acerca de los avances en la fertilización del suelo y las estrategias para la nutrición del cacao en medio de la coyuntura actual de los insumos como consecuencia del conflicto entre Ucrania y Rusia.

En este pilar ambiental, el Grupo Bolívar también nos aportó elementos relacionados con la mitigación y adaptación al cambio climático, proponiendo un manejo del ecosistema relacionado con el cacao que esté apalancado en los seguros de cosechas como el “seguro de lluvias” diseñado para el departamento de Santander, que les permita las familias cacaocultoras estar protegidos frente al impacto de los fenómenos climáticos.



**ODS y Agenda
Global del Cacao**

Como país miembro de la Organización Internacional del Cacao (ICCO) desde diciembre de 2021, Colombia y sus familias cacaocultoras han asumido el compromiso de apoyar los objetivos de Agenda Global del Cacao, la cual tiene un énfasis especial en generar ingresos dignos para los productores de cacao del mundo. En este sentido, el Acuerdo de Competitividad de la Cadena Cacao y

Chocolate (2022-2030) lanzado en el Seminario, está articulado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU y la Agenda Global del Cacao; al tener un enfoque en el mercado, posicionando a Colombia como productor y exportador de cacao fino y de aroma, con un objetivo común: mejorar la calidad de vida de todos los actores de la cadena, con énfasis en el pequeño productor.

Crecimiento Económico



A cerca del trabajo en el pilar de crecimiento económico del desarrollo sostenible, la conferencia relacionada con la denominación de origen como atributo diferenciador para construir ventaja competitiva como país productor y exportador de grano frente a otros competidores, nos dejó lo complejo del proce-

so y al mismo tiempo la relevancia que toma la trazabilidad del grano en los mercados internacionales para alcanzar mejores precios.

El avance y los resultados de la promoción del cacao colombiano en el mercado internacional son evidentes al analizar el incremento de las exportaciones de cacao en grano seco, subproductos y productos de chocolate. No obstante, el reto sigue siendo ser más competitivos en volumen, calidad y propuesta de valor tanto para el mercado nacional como internacional a fin de lograr un mejor posicionamiento y por ende mejores condiciones de mercado que redunden en ingresos para las familias cacaocultoras colombianas.



Así será el CENSO CACAOTERO 2022

En entrevista con Colombia Cacaotera, el coordinador de proyectos Luis Fernando Serrano explica en qué consiste el ambicioso proyecto que busca conocer en detalle las características sociodemográficas de la población cacaotera del país. El censo ya inició en cinco departamentos del país.

¿Qué es el censo cacaotero?

Es la oportunidad, con el uso de una metodología debidamente validada con apoyo de uso de las Tics, donde la FEDERACIÓN NACIONAL DE CACAOTEROS - Fondo Nacional del Cacao, para que de forma organizada, eficiente y oportuna se realice un estudio, serio y fundado, de distintas variables sociodemográficas, económicas y agronómicas del cultivo y los productores de cacao en el país, iniciando por los departamentos de Antioquia, Arauca, Huila, Santander y Tolima, los cuales representan el 72,5% de la producción total del país.

¿En qué consiste?

Consiste en visitar la totalidad de los predios cacaoteros en los departamentos de Antioquia, Arauca, Huila, Santander y Tolima con el propósito de validar, con un margen de confianza del 95%, el número de productores de cacao en estas zonas del país. Buscamos unificar esos criterios y que entidades como UPRA y Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural sean garantes de la calidad informativa del censo cacaotero, a tal punto que este estudio fortalezca aún más los indicadores de la información para el subsector cacaotero en estos departamentos, y posteriormente en otras zonas de Colombia.

Actualmente contamos con el apoyo y el acompañamiento de instituciones en cada uno de los departamentos de estudio, entre las que se destacan las Secretarías de Agricultura y Desarrollo Rural, Juntas de Acción Comunal y Asociaciones de Productores que han permitido que nuestros encuestadores y demás integrantes del equipo de colaboradores llegue a cada una de las zonas de estudio.

¿Qué utilidad puede tener la información que arroje el censo?

Principalmente es mantener y fortalecer la información, y por ende el eje de representatividad del gremio, asociado a la realización de un mejoramiento continuo y permanente, que ha caracterizado la gestión de FEDECACAO, como la única



Luis Fernando Serrano, coordinador de proyecto

entidad que agrupa los intereses de los productores, y permita que todos y cada uno de los elementos que se integran con los planes, políticas y programas tengan un mayor impacto y beneficio en la población cacaocultora del país.

¿Hay antecedentes similares a este censo cacaotero?

Citando antecedentes relevantes de referencia, podemos mencionar el Censo Nacional Agropecuario, realizado por el DANE en 2014, el Censo Cacaotero de Santander en 2008 y el Censo Nacional Cacaotero de 1998, desarrollados por FEDECACAO con aproximadamente 14 y 24 años de antigüedad lo que, a pesar de las distintas consideraciones metodológicas, servirá para establecer un referente para ejercer los comparativos que permitan evaluar el desarrollo del subsector.

¿Pero es la primera vez que se va a realizar a nivel nacional?

Desde 1998 no existe un estudio de productores de cacao que se haya proyectado a nivel nacional, sin embargo, FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao ha realizado estudios cuyo aporte en la caracterización sociodemográfica y productiva del sector se han convertido un punto único de referencia para entidades, instituciones y asociaciones de productores de cacao en el país, especialmente la "Caracterización de Productores de Cacao 2017-2021".

¿Cuántos encuestadores se necesitan para esta primera etapa?

¿Cuántos encuestadores se necesitan para esta primera etapa?

Contamos inicialmente con un equipo de 187 encuestadores distribuidos en estos cinco departamentos, cada uno de ellos con conocimiento y dominio del tema, además que se realizó un proceso organizado y serio para la vinculación con personas con arraigo y conocimiento de las regiones donde se ejecuta el presente proyecto, hecho que adicionalmente impacta de manera positiva en cada una de las zonas donde se aplica. Además, existe una base de 6 coordinadores, 3 regionales y 3 nacionales, con los cuales se apoya la ejecución y creación metodológica y técnica de la ejecución del censo 2022.



El equipo estructurador del proyecto de censo cacaotero, de izquierda a derecha Yuber Palacios, Duván Mayo, Lucy Ruiz y Luis Fernando Serrano.

¿Y cómo comenzó esta primera etapa para esos cinco departamentos?

La ejecución de este proyecto se constituyó en cuatro etapas, la primera que se desarrolló durante los meses de enero a marzo de 2022, en donde se planeó, desarrolló y se diseñaron los documentos metodológicos y técnicos necesarios para la aplicabilidad de la encuesta, tomando como referentes toda la bibliografía nacional e internacional para este tipo de estudios, con apoyo del DANE y atendiendo siempre los lineamientos del Sistema Estadístico Nacional SEN.

En el mes de abril de 2022, iniciamos la segunda etapa con el desarrollo y pruebas del aplicativo móvil para captura de información en campo, logrando en el mes de mayo de 2022 dar inicio a una prueba piloto, donde se pudo constatar la funcionalidad y adaptabilidad del proveedor del sistema con 643 encuestas distribuidas en 11 municipios de los 5 departamentos de estudio. Como dato a destacar, la capacitación del personal de encuestadores y técnicos de zona ha resultado determinante en el éxito de esta etapa.

A partir del mes de junio de 2022 se inició la captura de la información con el total del equipo de encuestadores en cada zona y se espera que aproximadamente el 30 de noviembre del presente año finalizar esta tercera etapa, para que en el mes de diciembre del presente año contemos con el informe que recaude y contenga los datos estadísticos, documento que esperamos socializar en el mes de febrero de 2023 y así culminar con la cuarta etapa del proyecto.

¿El censo busca entonces, tener la información de todos los cacaocultores del país?

Así es, buscamos mantener, fortalecer y posicionar las herramientas que permitan generar información con altos estándares de calidad y oportunidad. Para lograrlo contamos con grupo de colaboradores calificados y con conocimiento, pero especialmente porque la

información se está recaudando directamente con el productor de cacao, quien responde aproximadamente 229 preguntas divididas en 18 módulos, con atributos orientados a distintos aspectos, adicionales a los de producción, como de orden financiero, mujer rural, situación de vivienda, de predio, económica, entre otros.

¿Cómo podemos estar seguros de que el censo va a reflejar a todos los productores en los departamentos de estudio?

Por recomendación y apoyo de las entidades como Minagricultura, UPRA, DANE, se estructuraron los aspectos metodológicos y técnicos los cuales han sido distribuidos al grupo de colaboradores, para contar con el conocimiento y la preparación para el desarrollo de las actividades, bajo la modalidad de un sistema que se ha denominado "barridos veredales", metodología de contacto personal, predio a predio, identificando si existen o no las condiciones que deben tener para ser incluidos en el censo, que es mínimo contar con media hectárea constituida en cacao.

¿Dónde estarán los resultados del censo cacaotero 2022? ¿Habrá posibilidad de acceder a ellos?

Toda la información capturada en campo será consolidada por el equipo de coordinadores nacionales del proyecto y quedará bajo custodia de la Federación Nacional de Cacaoteros y del Fondo Nacional del Cacao, para posteriormente hacer difusión de resultados en medios digitales durante los primeros meses del año 2023.

Dentro de la información que se podrá consultar a inicios de 2023 habrá tablas y gráficos, con los cuales los usuarios podrán visualizar los distintos análisis en torno al estudio realizado.

¿Cuál es el llamado desde FEDECACAO para que el productor se sume a este estudio?

FEDECACAO hace una extensiva invitación para que todos los productores participen de forma activa, en beneficio de la cacaocultura del país y de los mismos cultivadores, que no tengan duda sobre el alcance de este estudio el cual busca fortalecer las iniciativas gremiales.



El Fondo de Estabilización de Precios también escoge representantes Así se puede participar en elecciones del Comité Directivo de FEPCACAO

El proceso electoral del gremio cacaotero de agosto también escogerá a los aspirantes a miembros de Comité Directivo del FEPCACAO, puntualmente a los representantes de vendedores y exportadores de cacao. Este proceso se hará de manera virtual este 29 de agosto, y requiere una previa inscripción para participar. La elección de los miembros ante FEPCACAO fue decidida en la sesión extraordinaria del 5 de julio por parte del comité directivo de FEPCACAO, y es un proceso diferente al de los otros comités del proceso electoral (ver edición de mayo de Colombia Cacaotera) luego que el cronograma propuesto por la Federación Nacional de Cacaoteros fuera aprobado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

¿Qué es FEPCACAO?

Los Fondos de Estabilización de Precios de Productos Agropecuarios y Pesqueros (FEP) fueron creados por la Ley General de Desarrollo Agropecuario y Pesquero (Ley 101 de 1993), en desarrollo de la cual se organizó el FEPCACAO mediante el Decreto 1485 de 2008, posteriormente compilado en el Decreto 1071 de 2015, y funciona como una cuenta especial, sin personería jurídica, administrada por FEDECACAO por delegación del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, cuyo control y vigilancia administrativa es ejercida por éste como en los demás FEP, con el objetivo de procurar un ingreso remunerativo para los productores, regular la producción nacional e incrementar las exportaciones.

El FEPCACAO es un Fondo Parafiscal, que recauda recursos aportados por un grupo particular, para realizar actividades que beneficien al

mismo grupo, en este caso específico, a los exportadores de cacao que registran sus operaciones bajo la partida arancelaria 1801. Esto se realiza con la aplicación de una metodología clara y concisa de estabilización de precios que sirve de protección de los ingresos, realizando reservas de dinero en épocas de precios altos para poder otorgar compensaciones de dinero en épocas de precios bajos.

¿Cuáles son las funciones del Comité Directivo de FEPCACAO?

El Comité Directivo de FEPCACAO tiene la facultad y función de establecer y determinar las políticas y lineamientos del funcionamiento del FEPCACAO, conforme a lo estipulado en el capítulo V de la ley 101 de 1993 (Ley General de Desarrollo Agropecuario y Pesquero) y el título 1 de la parte 11, del decreto 1071 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural).

¿Quiénes componen el Comité Directivo de FEPCACAO?

El Comité Directivo del Fondo de Estabilización de Precios del Cacao - FEPCACAO está integrado por:

- El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural o su delegado, quien lo presidirá.
- El ministro de Comercio, Industria y Turismo, o su delegado.
- Dos representantes de los Productores de Cacao.
- Un representante de los Vendedores de Cacao.
- Un representante de los Exportadores del producto sujeto de estabilización.



Cronograma de elecciones para FEPCACAO:

FECHAS	ACTIVIDAD
11 al 31 de Julio del 2022	Convocatoria: Esta se realizará mediante publicación en las páginas web de la Federación Nacional de Cacaoteros y el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao, informando e invitando a los exportadores y vendedores de cacao a participar en el proceso electoral, para lo cual, quien desee participar deberá inscribirse como sufragante y como aspirante.
11 de Julio de 2022	Apertura de registro e inscripciones tanto para sufragantes como para aspirantes.
31 de Julio de 2022	Cierre de registro de sufragantes e inscripción de aspirantes.
01 al 11 de agosto de 2022	Verificación del cumplimiento de requisitos de los inscritos como sufragantes y aspirantes.
12 de agosto de 2022	Publicación del listado definitivo de los aspirantes en las páginas web de MADR la FEDECACAO y FEPCACAO.
29 de agosto del 2022	Día de las elecciones: Las cuales se realizarán de manera virtual a través de la emisión de votos por correo electrónico, según los criterios establecidos.
Septiembre del 2022	Publicación y notificación de resultados: Los resultados serán publicados páginas web del MADR, FEDECACAO y FEPCACAO. Una vez el MADR designe a los respectivos miembros con base en las ternas presentadas, les será notificado a los elegidos para surtir el proceso de posesión del cargo.

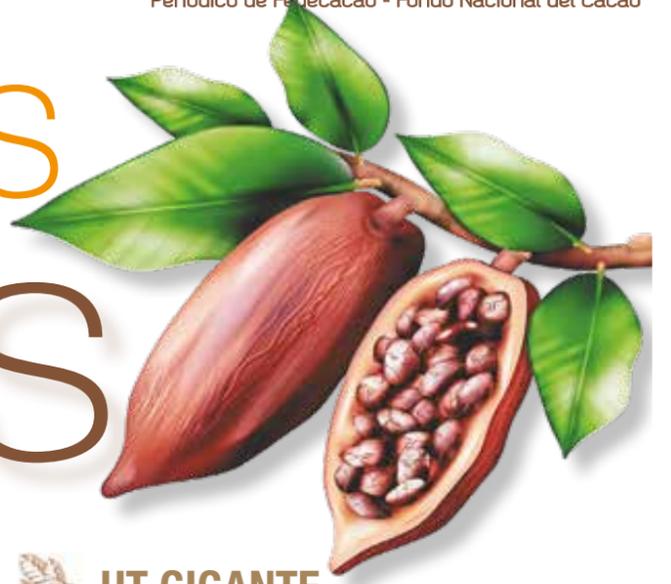
¿Cómo se participa del proceso?

Los interesados en participar tanto como sufragantes como aspirantes, cumpliendo con los requisitos establecidos para cada fin, deben hacer una previa inscripción llenando un formulario que se puede descargar en www.fedecacao.com.co y remitirlo escaneado al correo electrónico elecciones.fepcacao@fedecacao.com.co junto con los

documentos soportes establecidos en los requisitos. Sin inscripción previa, no será posible participar.

Para consultar todos los requisitos e información adicional, consulte la convocatoria completa en www.fedecacao.com.co, dando click en el banner "Elecciones cacaoteras 2022", apartado FEPCACAO.

Por las Unidades Técnicas



UT BUCARAMANGA



FEDECACAO contribuye al control de la deforestación y gestión de los bosques

► Por: Camilo Porras

La unidad Técnica Bucaramanga junto con la Coordinación Regional Santander participaron como invitados al evento de cierre del proyecto "Fortalecimiento de las condiciones habilitantes para la estrategia integral para el control de la deforestación y gestión de los Bosques". El evento tuvo lugar el pasado 15 de junio en las instalaciones del Museo del Chicó en la ciudad de Bogotá y contó con la participación de instituciones y comunidades de diferentes regiones del país quienes realizan acciones encaminadas a la disminución de la defores-

tación en ecosistemas estratégicos. El espacio tuvo como objetivo generar espacios de diálogo y articulación interinstitucional con entidades como el Fondo Acción para el Ambiente y la Niñez, Ministerio de Ambiente, Banco Mundial, Fondo Cooperativo para el Carbono de los Bosques, Parques Nacionales Naturales entre otros, quienes junto con las comunidades en los diferentes territorios realizan acciones para la gestión y conservación de los bosques. FEDECACAO participó como ponente exponiendo sobre Sistemas Agroforestales de Cacao.



UT CÚCUTA



Curso técnico en el municipio de Arboledas, Norte de Santander

► Por: Sandro Javier Muñoz

FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, unidad técnica Cúcuta, realizó un curso técnico en el municipio de Arboledas, corregimiento Villa Sucre, con la participación de 40 cacaoautores y la compañía de la administración municipal de Arboledas con los funcionarios de la UMATA y Banco Agrario de Colombia. Entre los temas que se trataron estuvieron el Manejo Integrado del Cultivo de Cacao con una duración de tres días, el cual contó con el acompañamiento del jefe de unidad, ing. Sandro Javier Muñoz Calderón, y el técnico de campo Jorge Asdrúbal Duque. Actualmente se está ejecutando un proyecto con la administración municipal de Arboledas en cabeza del señor alcalde Wilmer José Dallos Ardila, que beneficiará a 50 familias con siembras nuevas de cacao con el objetivo de reactivar la economía en la región.



UT GIGANTE



Municipio de Tesalia podría entregar predio para Granja Experimental en Huila

► Por: Wilson Reyes Rozo

En el mes de mayo en el municipio de Tesalia (Huila) se realizó una reunión para conocer información sobre la donación de un predio por parte del municipio a FEDECACAO, con el objetivo de establecer una granja experimental y un centro de formación que beneficie a los cacaoautores del Huila y departamentos aledaños. Con este importante proyecto habrá un notable desarrollo y auge en la producción de cacao en el departamento, debido a que permite a la Federación brindar a los cacaoautores de la zona material vegetal de excelente calidad, y promover mayor capacitación

e investigación a la población. En el encuentro participaron el señor alcalde del municipio, el doctor Carlos Humberto Perdomo; el ingeniero Heiner Almario, director de la Oficina de Competitividad del municipio, por parte de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, participó el Ingeniero Weimar Martínez Huerto, supervisor Nacional, también el señor Marco Tulio Caupaz Ledesma, miembro de Junta Directiva; la señora Mariela Alarcón de Cuelar presidenta del Comité Municipal de Cacaoteros de Tesalia y el técnico de campo de la zona, Wilson Reyes.



UT GARZÓN



Curso técnico de cultivo de cacao en Tarqui (Huila)

► Por: Carlos Andrés Imbachi

Durante los días 11, 12 y 13 del mes de junio del presente año, se llevó a cabo un Curso Técnico del cultivo de cacao dirigido por técnicos de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, realizado en la finca La Sabina ubicada en el municipio de Tarqui, al sur del departamento del Huila, con participación de los productores de cacao de la zona. Los cacaoautores

tuvieron la oportunidad de ser capacitados en temas como parámetros técnicos para establecer cultivo de cacao e instalación de vivero, tipos de poda, renovación de copa en árboles improductivos, buenas prácticas agrícolas, control de plagas y enfermedades, beneficio y calidad, fertilización y preparación de abonos orgánicos. El objetivo general de esta actividad fue sensibilizar al agricultor

en optimizar el manejo del cultivo de cacao de una forma sostenible y productiva, y dar a conocer el trabajo que viene desarrollando la Federación mediante su programa Transferencia de Tecnología, para beneficio de los cacaoautores de la región. Cada uno de los participantes expresó el profundo agradecimiento a FEDECACAO por llevar este tipo de capacitaciones hasta el campo.



UT MEDELLÍN



Participación Seminario Internacional de Cacao, "Cacao más sostenible"

► Por: Fernando Iván Ruíz

El pasado 6 y 7 de junio se desarrolló en la ciudad de Bucaramanga - Santander el Seminario Internacional de Cacao, "Cacao más Sostenible", evento dirigido a todas las entidades, organizaciones y personalidades que hacen parte del subsector del cacao en Colombia y en el mundo, este importante seminario fue organizado por FEDECACAO apalancado con recursos del Fondo Nacional del Cacao,

en alianza con entidades como el Ministerio de Agricultura, UNODC, USAID. Este evento contó con conferencistas de talla nacional y mundial, fue enfocado en mostrar tendencias de sostenibilidad en las cuales deberá desarrollarse la cacaocultura del país, con el fin de aumentar la productividad, mejorar la calidad de vidas de los agricultores y al mismo tiempo proteger el medio ambiente. Al evento asistieron productores

de cacao de todo el país con el apoyo de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao, en el caso de la Unidad Técnica de Medellín se contó con la participación de una delegación de agricultores provenientes de subregiones como Magdalena Medio, Nordeste y Bajo Cauca. Al finalizar el evento los agricultores participantes quedaron muy agradecidos, felices y muy motivados con los conocimientos adquiridos.

UT JAMUNDI



Agroferia, una vitrina hacia el desarrollo

► Por: Víctor Alfonso Poveda

La Agroferia y mercado campesino organizado por la Gobernación del Valle del Cauca en la ciudad de Cali es una vitrina en donde las diferentes asociaciones, pequeños y medianos emprendimientos, entidades del sector público y privado pueden ofertar y darse a conocer sus productos y/o servicios del sector agrícola. Por tal motivo, la Unidad Técnica FEDECACAO Jamundí montó su stand donde tuvo una muestra de los clones liberados por la entidad y su ficha técnica para que el productor se entusiasme y se anime a sembrar estos materiales, además el productor pudo enterarse de

cómo recibir asistencia técnica, cómo participar de las capacitaciones, cómo adquirir la semilla para patronaje y plántulas injertadas, además de la oferta institucional y qué hacer para sacar la cédula cacaotera y formar parte de FEDECACAO. Al tiempo el visitante pudo degustar de una chocolata y enterarse de las noticias por medio del periódico Colombia Cacaotera. Así mismo, la Unidad Técnica Jamundí se reúne con las diferentes entidades existentes en la agroferia para construir lazos institucionales para la formulación de proyectos, convenios y/o alianzas para fortalecer el cultivo de cacao.

UT CARMEN DE CHUCURÍ



Día de campo en El Carmen de Chucurí

► Por: Sandra Rueda

El pasado 20 de mayo se realizó un Día de Campo del programa Transferencia de Tecnología en la vereda Rancho Grande, finca Parcela #7, en El Carmen de Chucurí (Santander). En este día se expusieron las actividades que desde FEDECACAO se realizan a diario mediante el programa de Transferencia de Tecnología. En la actividad se tuvo el acompañamiento de productores de diferen-

tes zonas del municipio y de la asociación ASOCAMC con un total de 51 personas. También se tuvo el acompañamiento de miembros de los comité municipal, representantes a la junta directiva nacional, Banco Agrario de Colombia y Alcaldía Municipal. Según los agricultores, el trabajo que FEDECACAO viene realizando en la región ha sido de gran importancia para el fortalecimiento técnico aplicado en sus cultivos.

UT TUMACO



Seminario regional en Tumaco sobre manejo y perspectivas del cacao

► Por: Liliana Obregón

En el marco de una alianza público-privada se realizó el primer seminario "Manejo del Cultivo de Cacao y Perspectiva de su Agronegocio en el distrito de Tumaco" donde se compartieron 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. El seminario tuvo lugar durante tres días de capacitaciones, del 25 al 27 de mayo 2022 en las instalaciones de casa Verde en Tumaco, con la partici-

pación de 100 personas. El día 25 se presentaron las ponencias por parte de las organizaciones, el 26 se realizó recorrido por los ensayos y las parcelas de investigación de las organizaciones. El Seminario causó gran impacto en la comunidad cacaotera, ya que se presentaron las opciones para la realización de cambio de copa en aquellas plantaciones improproductivas, el estado de cadmio en Tumaco y hacia dónde apunta la cacaocultura en este territorio catalogado como productor de cacao fino y de aroma.



UT PEREIRA



Fortalecimiento de la cadena de valor del cacao en la región del eje cafetero

► Por: Mileidy Chacón Rodríguez

En el mes de abril se llevó a cabo el taller de actores de la cadena de cacao organizado por la Facultad de Ciencias Agrarias – Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Pereira (UTP) y FEDECACAO, y se contó con la participación de diferentes instituciones representando a los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Norte del Valle. Como uno de los resultados de ese encuentro, se concluye que se hace necesario fortalecer la cadena con diferentes eventos,

es por ello que para esta vigencia durante el mes de octubre se tiene previsto el primer Congreso Internacional de Cadenas Agroindustriales, dicho encuentro cuenta con la organización y liderazgo de la academia UTP y FEDECACAO, se prevé contar con la participación y extender la invitación Agrosavia, ICA, asociaciones de productores, investigadores, representantes del área comercial, transformadores, entre otros actores de la cadena productiva de cacao del orden regional, nacional e internacional.

UT RIONEGRO



Chocolatería fina para el emprendimiento

► Por: Elvin Barajas

Gracias al trabajo realizado en equipo entre FEDECACAO, cacaocultores de la región, las asociaciones Ríos de Chocolate, Zurrón's cacao y Aroma de paz contando con el apoyo de Partners to Partners y chocolateros voluntarios de El Buen Cacao de Estados Unidos, se realizó un curso de chocolatería fina en el laboratorio de análisis físico y sensorial ubicado en las instalaciones de FEDECACAO Rionegro Santander, donde 20 futuros emprendedores pudieron aprender diversas técnicas para la transformación del grano en tabletas, bombones, trufas y rellenos con sabores de la región. El evento finalizó con una feria donde se contó con la participación de productores, el alcalde municipal, equipo de la administración, entidades bancarias y asistentes de la región.

UT BOYACÁ



Capacitación de productores en Quípama y Muzo (Boyacá)

► Por: Ingrid Bermeo

En aras de mejorar la calidad del grano de cacao seco en los municipios de Muzo y Quípama (Boyacá), se capacitó a 24 productores en cosecha y post-cosecha. Para realizar estas jornadas de capacitación, se contó con un profesional de la Escuela de Formación y Capacitación Cacaotera Nacional, donde se dio a conocer a los productores el método de recolección, fermentación y secado del grano de cacao y se otorgó información de la Norma Técnica Colombiana – N.T.C. 1252, permitiendo realizar ejercicio con

los productores e identificando la calidad del grano de cacao, con la prueba de corte. Adicional, continuando con las actividades, se efectuó la evaluación sensorial de licores de cacao y barras de chocolate de diferentes concentraciones. La unidad técnica de Boyacá tiene el propósito de continuar capacitando más productores de esta zona, con el objetivo que los cacaocultores mejoren la calidad del grano y lo puedan posicionar en el mercado nacional e internacional. Esta capacitación contó con el apoyo de la Fundación Muzo.

Por las Unidades Técnicas

UT CHAPARRAL



Curso de manejo integrado del cultivo de cacao para jóvenes

► Por: Freddy Quiñones

En el mes de mayo se realizó un curso en manejo integrado del cultivo de cacao a un grupo de 23 jóvenes rurales, en las instalaciones de la granja FEDECACAO Camacho Angarita en el municipio de Chaparral, con la intención de involucrar, motivar y enseñar a las nuevas generaciones todo lo relacionado con este cultivo. Se empleó la metodología "aprender-haciendo" de manera práctica, didáctica y participativa llevando la secuencia de todo el proceso de establecimiento, manejo,

cosecha y poscosecha, dando a conocer también el contexto de la actualidad nacional y mundial de la cacaocultura con las perspectivas y problemáticas que se involucran en este negocio. El conocimiento es la mejor herramienta para enfrentar situaciones y tomar decisiones, porque la tecnología avanza y evoluciona y vemos que la cacaocultura y la actividad general en el campo se está envejeciendo, por ello le apostamos en involucrar a la juventud para que asuman el legado y el liderazgo en el campo colombiano.

UT SAN VICENTE CHUCURÍ



Participación de FEDECACAO en celebración del Corpus Christi en San Vicente de Chucurí

► Por: Diego Gómez

La Federación Nacional de Cacaoteros participó como invitado especial del evento, siendo María del Campo la encargada de dar apertura al acto inaugural y quien además de participar de las actividades, compartió con los asistentes la importancia del cacao como fuente de bienestar para las familias que dependen de este cultivo.

Durante el evento se contó con la participación de más de 1000 asistentes entre productores y turistas, los cuales disfrutaron de la gastronomía chucureña y la muestra comercial, en donde los emprendedores y transformadores de cacao promocionan sus productos y reciben la bendición para sus cosechas mediante una eucaristía en nombre de San Isidro Labrador.

UT SARAVERENA



Fortalecimiento productivo a las familias cacaoteras del municipio de Cubará - Boyacá

► Por: Nelcy Mariana Caicedo

La unidad técnica de Saravena realizó un curso técnico en manejo integral del cultivo de cacao con énfasis en administración de fincas cacaoteras, el cual fue realizado los días 17, 18 y 19 de mayo en el municipio de Cubará Boyacá, donde se contó con la participación de 32 productores de los municipios de Cubará y Toledo con el apoyo de la alcaldía de Cubará Boyacá. Este evento de Transferencia de Tecnología, contó con la presencia y el apoyo del supervisor técnico nacional, Jairo Caballero; el jefe de la Unidad Técnica de Saravena Erik Moreno y los técnicos del Fondo

Nacional Del Cacao. Los temas que se trataron fueron institucionalidad gremial, administración de fincas cacaoteras, nutrición en cacao con énfasis en elaboración de abonos orgánicos, renovación de plantaciones envejecidas, manejo de plagas y enfermedades más comunes en cacao, evaluación de cosecha y Buenas Prácticas Agrícolas. El curso finalizó con una gira a una finca demostrativa en la preparación de los diferentes abonos orgánicos donde los agricultores se motivaron a poner en práctica todo lo aprendido en el curso, en aras de ver sus cultivos más productivos y rentables.

UT TAME



Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas en Tame (Arauca)

► Por: Deisy Piñerez

En el mes de mayo en el municipio de Tame (Arauca) se realizó un Día de Campo con 15 agricultores que se encuentran en proceso de implementación de Buenas Prácticas Agrícolas. En el transcurso de esta jornada pedagógica los productores fueron capacitados en los temas de uso seguro de plaguicidas, calibración de equipos,

análisis de riesgos, manejo de extintores, salud, seguridad e higiene y primeros auxilios, los cuales son requisitos importantes que son exigidos por la normatividad del ICA al momento de solicitar la certificación en BPA. Este Día de Campo fue realizado en la finca Florestania vereda Santa Inés, propiedad de la cacaocultora Martha Judith Sierra Parra

quien certificó su finca en el año 2019 y se recertificó en febrero del 2022, dando a conocer su experiencia en el proceso y motivando a los nuevos agricultores a seguir con la certificación logrando así producir un grano de cacao de excelente calidad y mejorando el bienestar de las familias y promoviendo el cuidado del medio ambiente.

UT YACOPI



FEDECACAO sigue capacitando y apoyando a los cacaocultores de Cundinamarca

► Por: Róbinson Sánchez

La unidad técnica FEDECACAO Yacopí realizó en el municipio de Paimé un Día de Campo para incentivar el crecimiento productivo del cacao en el municipio, donde se han ejecutado varios programas de renovación en convenio con el Ministerio de Agricultura y el Fondo Nacional del Cacao. En el evento participaron 80 productores

del sector, y se abordaron diferentes temas como el conocimiento institucional de la Federación Nacional de Cacaoteros y sus programas disponibles, temas de renovación, manejo de plagas como hormiga arriera, créditos agrarios a cargo del Banco Agrario de Colombia y la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas. La actividad

contó con el apoyo de la Corporación Autónoma Regional, Banco Agrario y la compañía del presidente de la junta directiva de FEDECACAO Ing. Benjamín Méndez. También en la celebración de los 417 años del municipio de Sasaima se realizó la segunda jornada de 'Chocolate al parque' con el apoyo de la alcaldía municipal.

UT LANDÁZURI



Demostración de Método en Bolívar, Santander

► Por: Gilberto Guaitero

El pasado 10 de junio se llevó a cabo una Demostración de Método en el municipio de Bolívar, vereda San José de la Melona, con cacaocultores de la región, donde se trataron temas de fertilización orgánica, se realizó la práctica de preparación de compost, biofertilizantes y fungicidas orgánicos. También se trató el tema de manejo fitosanitario con énfasis en manejo de moniliasis, teniendo en cuenta que con las condiciones del clima se favorece la propagación de los hongos. El Banco Agrario de Colom-

bia, sede Bolívar, se vinculó con la capacitación en educación financiera y líneas de crédito y así como FINAGRO, para que los agricultores puedan tener recursos para financiar sus proyectos productivos y de infraestructura. Resaltamos la participación masiva de los cacaocultores, quienes están motivados a continuar realizando el manejo técnico de sus cultivos a pesar de los altos precios de los insumos agrícolas, encontrando en la utilización de subproductos, una alternativa para manejar la fertilización y el manejo fitosanitario.

UT VALLEDUPAR



Primer Seminario Regional Cacaotero para Cesar y La Guajira

► Por: Andrés Vega

Con recursos del Fondo Nacional del Cacao y en articulación con la Compañía Nacional de Chocolates (CNCH) y Yara Colombia, se realizó el primer Seminario Regional de Cacao, en el municipio de Manaupe (Cesar), el cual contó con la participación de 105 cacaocultores de municipios de Cesar y La Guajira, cuyo objetivo fue fortalecer los conocimientos y capacidades sobre el manejo integrado del cultivo de cacao. Con la participación de expertos como el ing. Rafael Mahecha de FEDECACAO y su charla sobre métodos para el uso eficiente del recurso hídrico en cacao, con recomendaciones para

la accesibilidad de sistemas de fácil instalación y aprovechamiento. El Ingeniero Sergio Henríquez de Yara Colombia, también participó con una charla sobre soluciones nutricionales en el cultivo de cacao, y Juan Fernando Valenzuela de la CNCH con una intervención sobre prospectiva y tendencias del cacao en Colombia, como punto de partida para los estándares de calidad y productividad de la cacaocultura regional colombiana. En horas de la tarde se realizaron estaciones sobre reconocimiento de clones recomendados para la región caribe; eficiencia y selección de fuentes fertilizantes en sistemas convencionales y fertirrigación.

UT NEIVA



Curso técnico en Rivera (Huila)

► Por: Eliberto Arroyave Cano.

En mayo se realizó el curso técnico en calidad y comercialización del grano de cacao con énfasis en captación, en la Institución Educativa Núcleo Escolar El Guadual, del municipio de Rivera (Huila). Este curso técnico fue dictado por el coordinador de comercialización de la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, ingeniero Gilberto Gómez Sáenz, y el técnico de campo, Luis Édgar Cipagauta a 29 asistentes entre cacaocultores de los municipios de Villavieja, Ba-

raya, Campoalegre, Rivera y estudiantes. Los asistentes estuvieron muy atentos y participaron en los ejercicios propuestos, entre ellos la prueba de corte, teniendo en cuenta la norma técnica NTC 1252. En evaluación sensorial, sabores y aromas, catación, descubren el aroma de frutas como el mango, banana, probaron granos de mazorcas pintonas, verdes y maduras, macadamia, arándanos, nueces, uvas pasas, cataron licor de cacao, barras de chocolates, chocolatinas comerciales.

Por las Unidades Técnicas

UT GRANADA



Donación de maquinaria por parte de FINTRAC – USAID para cacaocultores de Granada

► Por: Julián Enrique Pinzón

La Unidad Técnica de FEDECACAO Granada recibió en donación el Banco de Maquinaria asignado por FINTRAC – USAID en cabeza del ingeniero Alexander Aragón para el servicio de los cacaocultores del departamento del Meta. Este Banco de maquinaria cuenta con 9 motosierras, 6 guadañas, 10 tijeras aéreas, 20 tijeras manuales, 5 PHmetro en insumos y 6 balanzas digitales. Para formalizar la entrega, se realizó un Día de Campo con 34 productores que asistieron en las tres estaciones: capacitación en maquinaria agrícola a cargo del distribuidor STIH

y renovación y poda por parte de FEDECACAO. Con este banco de maquinaria FEDECACAO y FINTRAC continúan aportando a los productores de bajos recursos que no cuentan con maquinaria para el mantenimiento de sus cultivos. FEDECACAO, a través de la Unidad Técnica de Granada, se hace responsable de la administración y cuidado de la maquinaria ejecutando acciones de préstamos responsables gratuitos para los productores, como lo son actas de entrega y recibido de la maquinaria en buen estado.

UT APARTADÓ



Curso de catación en Apartadó – Antioquia

► Por: Diego Mauricio Torres Valencia

FEDECACAO – Fondo Nacional Del Cacao, realizó un curso de catación en el municipio de Apartadó, Antioquia, con apoyo de la Escuela Nacional de Formación, evento que contó con la asistencia de 15 participantes entre cacaocultores y técnicos de campo, en su mayoría pertenecientes a las asociaciones Asocpraur y Acefuver. Los asistentes fueron capacitados en temas de cosecha y beneficio, calidad, análisis físico del grano del cacao y catación de cacao, donde probaron licores de cacao y barras de

chocolate, para conocer y describir aquellos sabores y aromas que forman el perfil sensorial de una determinada muestra de cacao. También se contó con el apoyo de la Cámara de Comercio de Urabá, facilitando un auditorio para la realización del evento. El curso de catación tuvo una gran aceptación entre sus asistentes, debido a que le permite al agricultor determinar la calidad del cacao desde su finca y así mismo fortalecer la calidad del cacao de los productores del municipio y de la subregión de Urabá.

UT ARAUQUITA



“Chocolate al parque”, un evento de promoción del cacao araucano

► Por: Luis Alberto Castaño

El pasado domingo 15 de mayo, en el parque principal del municipio de Arauca (Arauca), se llevó a cabo el evento denominado “Chocolate al parque”, actividad liderada por la Federación Nacional de Cacaoteros - Fondo Nacional del Cacao, cuyo objetivo fue la promoción de nuestro producto insignia, el cacao, realizando actividades de degustación en taza, chocolatinas, dulcería, confitería, para lograr la conciencia de consumir lo nuestro, el cacao Araucano. A esta actividad se sumaron entidades como la caja de compensación familiar de Arauca Comfiar, Banco Agrario de Colombia, Institución edu-

cativa Gabriel García Márquez, la cooperativa Coomprocar, Coop cacao, la empresa regional “Aroma a cacao” y pequeños empresarios araucateños; quienes expusieron sus productos a propios y visitantes dejando en su paladar ese dulce y agradable aroma a cacao. Como resultado del evento se dio la integración de las familias araucateñas en torno a un delicioso y espumoso chocolate elaborado con materia prima de la región “modelo araucano”, además de disfrutar de actos culturales propios y foráneos como bailes, coplas, juegos para adultos y niños. Fue un día lleno de calor, sabor y alegría.



chocoshow

Experiencia del
cacao al chocolate

25^{AL} 27
NOV - 2022

¡REGRESA LA FERIA MÁS DULCE!



Si haces parte de esta **deliciosa industria** te
esperamos en la **4ta edición** de **CHOCOSHOW** en **Corferias**.

PARTICIPA COMO EXPOSITOR

CONTACTOS

CORFERIAS

Carolina Castro Díaz

Coordinadora Comercial

Cel: 322 7912 830 - Of (1) 381 0000 Ext: 5141

ccastro@corferias.com

CORFERIAS

María Alejandra Madrid G

Coordinadora Comercial

Cel: 3160403038 - Of (1) 381 0000 Ext: 5164

mmadridg@corferias.com

FEDECACAO

Adriana Granados Pérez

Jefe de Mercadeo - Fedecacao

Cel: 318 3431 751 Of: (1) 327 3000 Ext 107

adriana.granados@fedecacao.com.co

Organiza:



chocoshow.co