



COLOMBIA CACAOOTERA



• Periódico de la Federación Nacional de Cacaoteros - Año 18 - No. 89 - Julio 2026 •

ELECCIONES CACAOOTERAS 2026

TU VOTO CUENTA

Tu participación fortalece nuestro
gremio y construye el futuro del
cacao colombiano.



23
DOM

AGO



**¿QUÉ
VAMOS
A ELEGIR?**

613

LÍDERES CACAOCULTORES
A NIVEL NACIONAL

50

Comités

Departamentales,
Interdepartamental, municipales
e intermunicipales

85

Delegados al XXXV
Congreso Nacional Cacaotero

18

Miembros de la
Junta Directiva

10

Miembros de la
Comisión de Ética
y Garantías

La fuerza democrática cacaotera

elegirá a 613 líderes en 50 comités el 23 de agosto



**EDUARD
BAQUERO
LÓPEZ**

Presidente
ejecutivo
FEDECACAO

Desde su creación el 19 de diciembre de 1962, la Federación Nacional de Cacaoteros ha construido una organización gremial basada en la participación, la representatividad y el compromiso de miles de familias productoras que han encontrado en el cacao una oportunidad de progreso, arraigo y desarrollo para las regiones. En 2026, esa vocación democrática vuelve a ponerse de manifiesto con la realización de las elecciones gremiales cacaoteras, uno de los ejercicios más importantes para el presente y el futuro de nuestro subsector, que se realiza cada cuatro años.

El próximo 23 de agosto, cerca de 60.000 productores habilitados para votar acudirán a las urnas para elegir a los líderes que tendrán la responsabilidad de representarlos en los diferentes escenarios de dirección gremial. Para ello se dispondrán mesas de votación en 23 departamentos del país, donde serán elegidos los integrantes de 50 comités cacaoteros, distribuidos en 9 Comités Departamentales, 1 Comité Interdepartamental, 15 Comités Municipales y 25 Comités Intermunicipales, además de 85 delegados al Congreso Nacional Cacaotero.

Los otros ocho departamentos que, en menor escala, reportan producción de cacao también tendrán representación, ya que los estatutos definen claramente la participación de las minorías. Estas cifras evidencian la fortaleza organizacional de una actividad que continúa consolidándose como motor de desarrollo rural y bienestar para más de 65.000 familias cacaocultoras que sustentan sus proyectos de vida en esta actividad.

La cacaocultura enfrenta desafíos relacionados con la adaptación al cambio climático, la sostenibilidad, la comercialización y la competitividad internacional. En este contexto, resulta indispensable contar con liderazgos capaces de interpretar las nece-

sidades de todos los actores de la cadena y de construir consensos que fortalezcan al gremio. La participación de los productores en estas elecciones constituye, por tanto, un compromiso con el desarrollo del subsector y con la construcción de soluciones para los retos del presente y del futuro.

Estas elecciones representan mucho más que la renovación de los órganos de representación gremial. Son una oportunidad para fortalecer la institucionalidad, promover nuevos liderazgos e impulsar una participación cada vez más incluyente. Cada voto será una expresión de confianza en el futuro del sector y una contribución directa al fortalecimiento de Fedecacao como organización representativa de los cacaocultores colombianos.

Desde Fedecacao invitamos a todos los productores a ejercer su derecho al voto con responsabilidad y sentido de pertenencia. Hacemos también un reconocimiento especial a las miles de familias que, día tras día, cultivan el cacao, administran sus fincas, lideran organizaciones, forman nuevas generaciones y contribuyen al desarrollo económico y social de sus territorios.

Que estas elecciones sean una celebración de la democracia gremial, de la unidad del subsector y del liderazgo de quienes construyen la cacaocultura desde cada rincón del país. Hoy, más que nunca, podemos afirmar que el futuro del cacao colombiano se construye con la participación de todos, con el talento, la dedicación y el compromiso de sus productores.

Gracias al apoyo decidido y permanente de las diferentes instancias de representatividad gremial, Fedecacao se ha consolidado como la organización que representa y defiende los intereses de los cultivadores de cacao del país. Como resultado de ese trabajo colectivo, la cacaocultura colombiana ha alcanzado logros históricos que hoy la posicionan

como un referente nacional e internacional. Colombia ha sido reconocida en siete oportunidades con el prestigioso premio Cacao de Excelencia, confirmando la calidad superior de nuestro grano. Asimismo, el país exporta cacao y sus derivados a más de 75 destinos internacionales, alcanzando en 2025 ventas superiores a USD 413 millones.

En los últimos quince años, la producción nacional pasó de 35.000 a 64.439 toneladas, mientras que las exportaciones crecieron de 1.300 a 36.097 toneladas. De igual manera, las importaciones de cacao en grano se redujeron prácticamente a cero, al pasar de 12.000 toneladas a apenas 50 toneladas.

Estos logros han sido posibles gracias al esfuerzo conjunto del gremio, la investigación y la innovación lideradas por Fedecacao, que han permitido el registro ante el ICA de 14 cultivares comerciales, conocidos como los clones de Fedecacao, los cuales constituyen hoy la base del desarrollo tecnológico y del fomento cacaotero que impulsa la productividad y competitividad del cultivo en todo el territorio nacional.

Sin embargo, los líderes que serán elegidos el próximo 23 de agosto asumirán también una responsabilidad histórica. Uno de los mayores desafíos para el nuevo período gremial será fortalecer la articulación de todo el subsector para combatir el contrabando de cacao, una práctica que hoy afecta no solo la comercialización formal del grano, sino también el futuro del gremio y de las familias productoras.

En 2025, Colombia superó las 80.000 toneladas de producción de cacao. No obstante, se estima que más de 15.000 toneladas salieron del país sin realizar el aporte de la Cuota de Fomento Cacaotero. Cada tonelada que evade este aporte representa menos recursos para financiar la asistencia técnica, la investigación, la transferencia de tecno-

logía, la renovación de cultivos y los programas que llegan diariamente a las regiones productoras. En otras palabras, el contrabando termina afectando directamente a quienes sí producen y trabajan de manera formal.

En ese sentido, los nuevos líderes tendrán el desafío de encabezar una gran campaña gremial para combatir el contrabando de cacao. Su liderazgo será determinante para generar conciencia entre los productores sobre las consecuencias de esta práctica, fortalecer la comercialización formal y promover, junto con las autoridades competentes, acciones que permitan frenar la salida ilegal del grano del país. Combatir el contrabando no solo protege el mercado formal, sino que también garantiza que los recursos de la Cuota de Fomento regresen a las regiones en forma de asistencia técnica, innovación y acompañamiento para miles de familias cacaocultoras.

Los líderes que sean elegidos el 23 de agosto asumirán la representación de los productores de sus regiones y en sus manos estará la responsabilidad de defender la institucionalidad gremial que, durante más de seis décadas, ha permitido construir una cacaocultura más fuerte, organizada y competitiva. Ser líder gremial significa velar por el bienestar colectivo y fortalecer una organización que hoy representa a más de 65.000 familias productoras en todo el país. La solidez de Fedecacao y la continuidad de sus programas dependerán, en buena medida, del compromiso, la visión y el liderazgo de quienes hoy aspiran a integrar los comités cacaoteros.

Recuerde que participar en estas elecciones cacaoteras es muy fácil. El único requisito es contar con la cédula cacaotera y acercarse el próximo 23 de agosto a la mesa de votación más cercana. Su voto fortalecerá el liderazgo gremial y contribuirá a defender el futuro de la cacaocultura colombiana.



**FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS**

Periódico de Fedecacao - Federación Nacional de Cacaoteros

Año 18 - No. 89 ISSN 2711-2632

FEDECACAO Calle 31 No. 17 - 27 - PBX (57) (601) 3273000

Bogotá - Colombia

www.fedecacao.com.co

Director:
Eduard Baquero López
Presidente Ejecutivo

Edición
María Victoria Correa
Coordinadora de Comunicaciones

Diagramación: Javier Nieto

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

Junta Directiva
Miembros principales y suplentes:

Isaías Alvarez Ramirez (Presidente Santander) - Joaquín Díaz Galvis (Suplente)
Elda Esneda Daza Piedrahita (Vicepresidente Arauca) - Alirio Antonio Ríos Gomez (Suplente)
Sandra Catalina Lancheros (Secretaria Junta Directiva)
Guillermo Herreño Sedano (Principal Santander) - Luis Edmundo Davila Guerrero (Suplente)
Marco Tulio Caupaz Ledesma (Principal Huila) - German Domingo Castillo Cabezas (Suplente)
Noe Mantilla Rodríguez (Principal Santander) - Martha Cecilia Cubillos Mejía (Suplente)
Sotero Arenas Pico (Principal Santander) - Marcelina Cala Perez (Suplente)
Evelio De Jesus Gonzales Agudelo (Principal Antioquia)
Dagoberto Ortiz Bermeo (Principal Tolima) - María Claudina Torres Caldron (Suplente)

Ministro designado de Agricultura se reúne con Fedecacao y asume compromisos para fortalecer la cacaocultura colombiana



Recibimos en las instalaciones de Fedecacao, en Bogotá, al ministro designado de Agricultura, Indalecio Dangond. Trabajemos de la mano en beneficio de las familias productoras de cacao.

Fedecacao expresó su disposición para trabajar de la mano con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en la implementación de estas iniciativas, poniendo a disposición su experiencia técnica, su presencia territorial en 31 departamentos del país y su capacidad de acompañamiento a los productores para convertir estos compromisos en resultados concretos para el campo colombiano.

El ministro designado de Agricultura y Desarrollo Rural, Indalecio Dangond Baquero, sostuvo su primer encuentro con la Federación Nacional de Cacaoteros, Fedecacao, liderada por su presidente ejecutivo, Eduard Baquero López y su equipo de trabajo. Durante la reunión se revisaron los principales desafíos y prioridades del subsector cacaotero, en materia de competitividad y se definió una agenda conjunta basada en tres pilares: continuar incrementando la productividad, rentabilidad y competitividad.

Entre los compromisos establecidos se destacan la siembra de 50.000 hectáreas de cacao en zonas con presencia de cultivos de uso ilícito, la renovación de 40.000 hectáreas improductivas de cacao, el incremento de la productividad de 150 mil hectáreas con mejoramiento agronómico y asistencia técnica, además del establecimiento de 50.000 nuevas hectáreas de cacao,

destacando que la apuesta es por una cacaocultura cada día más productiva, rentable, competitiva y sostenible, para lo cual todo se hará conservando el sistema agroforestal como la mayor riqueza ambiental de este renglón productivo. Estas acciones buscan beneficiar a más de 100.000 familias cacaocultoras.

Durante el encuentro, Fedecacao manifestó su preocupación por el incremento del contrabando de cacao hacia Ecuador, una problemática que afecta la producción, la comercialización y pone en riesgo los ingresos de las familias cacaocultoras y la reinversión de recursos en las regiones productoras. Frente a esta situación, el ministro designado y la Federación acordaron trabajar inmediatamente en su solución, ya que es el mayor problema que en la actualidad aqueja al gremio cacaocultor. El contrabando, de más de 25 mil toneladas, ha sido denunciado por Fedecacao desde 2024 a las diferentes autoridades competentes.



La Federación le da la bienvenida, en nombre de 65 mil familias cacaocultoras, y aplaude, que el doctor Dangond Baquero conoce de cerca la realidad del subsector. Durante su participación en el proyecto MIDAS (Más Inversión para el Desarrollo Alternativo Sostenible), financiado por USAID, trabajó de manera articulada con Fedecacao, logrando importantes resultados en la sustitución de cultivos de uso ilícito por cacao. Esta experiencia permitió consolidar modelos productivos sostenibles que generaron nuevas oportunidades para cientos de familias rurales.

El ministro designado de Agricultura, Indalecio Dangond Baquero, acompañado del presidente de Fedecacao, Eduard Baquero López y su equipo técnico.

Mujeres cacaocultoras de Huila y Tolima construyen una visión compartida del futuro

Por: María del Campo

Imagen de la cacaocultura colombiana

En el Huila hay una palabra que aparece con frecuencia cuando se habla del campo: permanencia. Permanecer significa cuidar la tierra, preservar las tradiciones, adaptarse a los cambios y encontrar razones para que las nuevas generaciones decidan quedarse.

Esa idea marcó el Encuentro Regional de Mujeres Cacaocultoras del Huila y Tolima, realizado en Neiva. Más que un espacio de formación, fue una oportunidad para detenerse, compartir experiencias y pensar cómo construir una cacaocultura preparada para responder a los desafíos que ya empiezan a transformar los territorios.

Las participantes conocen esos cambios de primera mano. Son productoras, transformadoras, emprendedoras y lideresas que han visto cómo el clima modifica los ciclos del cultivo, cómo

evolucionan las exigencias de los mercados y cómo la generación de valor agregado se convierte en una condición cada vez más importante para que el cacao continúe siendo una alternativa de desarrollo para las familias rurales.

Por eso, las conversaciones fueron más allá de las necesidades del presente. El verdadero ejercicio consistió en mirar hacia adelante. ¿Cómo imaginan la cacaocultura de sus territorios dentro de los próximos años? ¿Qué decisiones deben empezar a tomarse hoy para que el cacao siga siendo una oportunidad para quienes viven de él?

Las respuestas fueron tan diversas como las experiencias de las participantes. Algunas destacaron la importancia de fortalecer la transformación local para que una mayor parte del valor permanezca en los municipios productores. Otras insistieron en crear más oportunidades para que los jóvenes encuentren en el cacao un proyecto de vida. También surgieron reflexiones sobre la necesidad de

adaptarse a un clima cambiante mediante prácticas cada vez más sostenibles.

Estas conversaciones estuvieron acompañadas por un ejercicio de análisis de la cadena cacao-chocolate desde la experiencia de las propias mujeres. Al recorrer cada una de sus etapas identificaron no solo el valor que aportan diariamente, sino también las oportunidades para innovar, diversificar la producción y consolidar organizaciones más competitivas.

Otro de los momentos más significativos fue el panel "El cacao, cultivo que converge desde diferentes orillas", donde mujeres con trayectorias diversas compartieron sus experiencias alrededor de la producción, la transformación, el liderazgo gremial y el trabajo comunitario. Más allá de las historias individuales, el diálogo dejó una reflexión compartida: el futuro del subsector se fortalece cuando diferentes miradas encuentran puntos de encuentro y se convierten en aprendizajes colectivos.

El encuentro también rindió homenaje a mujeres que, con su liderazgo y compromiso, se han convertido en referentes para la cacaocultura regional. Reconocer sus trayectorias fue, al mismo tiempo, reconocer el trabajo silencioso de cientos de mujeres que todos los días aportan al desarrollo de sus organizaciones, de sus comunidades y del sector cacaotero.

Mujeres cacaocultoras de Huila y Tolima participaron en el Encuentro Regional realizado en Rivera, un espacio de diálogo, aprendizaje y construcción colectiva donde reafirmaron su compromiso con una cacaocultura que preserve el territorio, fortalezca el liderazgo femenino y abra oportunidades para las nuevas generaciones. Aquí en el Encuentro Regional de Mujeres de Rivera, Huila, del Fondo Nacional del Cacao.

Quizá la mayor enseñanza que dejó el encuentro fue comprender que el futuro no depende únicamente de nuevas tecnologías o de mejores mercados. También se construye desde la capacidad de los territorios para dialogar, compartir conocimiento y tomar decisiones colectivas sobre el camino que desean recorrer.

En el marco de este encuentro también se analizó la importancia de la participación de las mujeres en diferentes instancias de toma de decisión, tales como comités municipales, intermunicipales, departamentales, entre otros. Lo anterior teniendo en cuenta el aporte que su participación puede generar en estos espacios y su contribución al crecimiento de tu cacaocultura del país.

En el departamento del Huila y el Tolima esas conversaciones ya comenzaron. Y hacerlo entre mujeres tiene un significado especial, porque son ellas quienes, desde distintos espacios de la cadena cacao-chocolate, continúan demostrando que cultivar cacao también significa cultivar liderazgo, conocimiento y oportunidades para las generaciones que vienen.



Un nuevo aliado para los productores:

Nace el Centro de Información de la Mesa Nacional de Trazabilidad de Cacao

Por: **Annie Soraya Zamora Pulecio**
Líder de BPA

La producción de cacao enfrenta hoy nuevos desafíos. Los mercados internacionales demandan cada vez más información sobre el origen del grano, las prácticas sostenibles implementadas en las fincas y el cumplimiento de normas ambientales. Para responder a estas necesidades y facilitar el acceso a información confiable, la Mesa Nacional de Trazabilidad de Cacao de Colombia (MNTC) puso en marcha el **Centro de Información**, una herramienta virtual diseñada para reunir en un solo lugar el conocimiento generado por las instituciones que trabajan por el fortalecimiento de la cacaocultura colombiana.

Este nuevo espacio busca convertirse en un punto de consulta para productores, técnicos, empresas, organizaciones y demás actores de la cadena del cacao. Allí podrán encontrar documentos técnicos, metodologías, guías prácticas, mapas, protocolos, reportes y otros recursos relacionados con temas como la trazabilidad, la sostenibilidad, la producción, el ambiente y el cumplimiento de la normatividad nacional e internacional. Toda esta información ha sido organizada para facilitar su búsqueda y consulta, permitiendo que cualquier usuario encuentre de manera rápida el contenido que necesita.

Uno de los principales aportes del Centro de Información es apoyar al sector cacaotero en la preparación frente al Reglamento de la Unión Europea sobre



Productos Libres de Deforestación (EUDR), una normativa que exige demostrar que los productos comercializados en ese mercado no provienen de áreas defo-

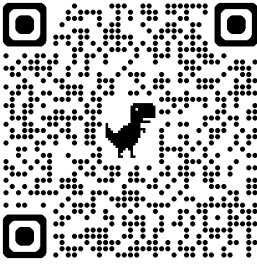
restadas después del 31 de diciembre de 2020. Sin embargo, la utilidad de esta plataforma va mucho más allá del cumplimiento de un requisito comercial. Tam-

bién fortalece la toma de decisiones, promueve el intercambio de conocimiento y facilita el acceso a información técnica actualizada para mejorar la productividad y la sostenibilidad de las fincas.

Para los productores de cacao, esta iniciativa representa una oportunidad para acceder a herramientas que apoyen el manejo de sus cultivos, comprender mejor los cambios en las exigencias de los mercados y mantenerse informados sobre los avances del sector. Asimismo, permitirá a los asistentes técnicos y organizaciones contar con una fuente oficial de consulta para fortalecer los procesos de acompañamiento en las diferentes regiones cacaoteras.

La Mesa Nacional de Trazabilidad de Cacao hace una invitación a

todos los actores de la cadena a conocer esta herramienta, utilizarla y contribuir a su fortalecimiento. El éxito del Centro de Información dependerá de que las instituciones continúen compartiendo nuevos contenidos y de que productores, empresas y organizaciones hagan uso permanente de este espacio como fuente de consulta y aprendizaje. De esta manera, el conocimiento se convierte en un activo estratégico para seguir construyendo una cacaocultura más competitiva, sostenible y preparada para responder a los retos del futuro.



El Niño 2026 | Prepararse hoy para proteger el cacao mañana

Por: **Annie Soraya Zamora Pulecio**
Líder de BPA

Las predicciones climáticas para el segundo semestre de 2026 indican que Colombia podría enfrentar un nuevo episodio del fenómeno de El Niño. Aunque entre marzo y junio predominan condiciones climáticas neutrales, los análisis del IDEAM y de organismos internacionales muestran que la probabilidad de desarrollo de este fenómeno aumenta gradualmente durante el año: cerca del 82 % entre mayo y julio, alrededor del 95 % entre julio y septiembre, y de un 98 % hacia finales de 2026.

El fenómeno de El Niño ocurre cuando las aguas del océano Pacífico tropical presentan temperaturas superiores a lo normal. En

Colombia, esto suele traducirse en una disminución de las lluvias, aumento de las temperaturas, menor disponibilidad de agua en ríos y embalses y un mayor riesgo de incendios forestales, especialmente en las regiones Caribe, Andina y Orinoquía.

Muchos productores recuerdan los efectos del último episodio de El Niño ocurrido entre 2023 y comienzos de 2024. Durante ese periodo se registraron reducciones significativas en las lluvias, aumento de incendios forestales, dificultades en el abastecimiento de agua e impactos sobre la producción agropecuaria y la economía familiar. Estas experiencias demuestran que prepararse con anticipación es la mejor estrategia para reducir los riesgos.

En el cultivo del cacao, la disponibilidad de agua es

determinante para procesos como la floración, el desarrollo de las mazorcas y el llenado de los frutos. Un periodo prolongado de sequía puede generar estrés hídrico, caída de flores y frutos, disminución en los rendimientos y mayor vulnerabilidad frente a plagas y enfermedades.

Por esta razón, la Federación Nacional de Cacaoteros y el Fondo Nacional del Cacao recomiendan fortalecer desde ahora las medidas de adaptación.

- Mantener un adecuado sombrero mediante sistemas agroforestales ayuda a conservar la humedad del suelo y disminuir la temperatura alrededor del cultivo.
- Igualmente, conservar coberturas vegetales reduce la evaporación del agua y protege el suelo frente a las altas temperaturas.

- Otra recomendación importante es proteger las fuentes hídricas de la finca, revisar el funcionamiento de sistemas de almacenamiento y distribución de agua e implementar prácticas de riego eficientes cuando sea posible.
- También es conveniente realizar mantenimiento a drenajes y obras de conservación de suelos para mejorar la capacidad de respuesta del cultivo frente a condiciones climáticas extremas.
- Se invita a los productores a evaluar mecanismos de protección financiera, como los seguros agropecuarios o seguros paramétricos frente a eventos climáticos.

El monitoreo agroclimático desarrollado por Fedecacao mediante su red de estaciones meteorológicas

demuestra la importancia de conocer las condiciones particulares de cada región cacaotera. La variabilidad del clima hace que algunas zonas presenten exceso de lluvias mientras otras experimentan condiciones más secas, por lo que las decisiones de manejo deben ajustarse a la realidad de cada finca.

Aunque el fenómeno de El Niño aún no se ha establecido, este es el momento para planificar. Preparar el cultivo con anticipación, proteger el agua, conservar el sombrero y mantenerse informado permitirá que los productores enfrenten de mejor manera los retos climáticos que podrían presentarse durante los próximos meses. La adaptación no comienza cuando llega la sequía; comienza hoy, con decisiones que fortalecen la sostenibilidad y la productividad de la cacaocultura colombiana.

Exploremos nuestras regiones



Oficina Regional del Tolima

Productores de los municipios Dolores, Mariquita, Rovira, Ibagué, Armero Guayabal, Rioblanco, Alvarado y Prado participaron en una jornada del Fondo Nacional del Cacao orientada al fortalecimiento de capacidades para la transformación del cacao y la generación de valor agregado.

Oficina Regional Garzón

A través de Sembrando Futuro, estudiantes de las instituciones educativas Núcleo Escolar El Guadual, en Rivera, y Técnico Agrícola, en La Plata Huila, participan en un proceso formativo que fortalece sus conocimientos sobre el cultivo de cacao y su relación con el territorio.



Oficina Regional Valle del Cauca

Realizamos un curso técnico sobre el manejo integrado del cultivo de cacao en el Centro de Experimentación y Capacitación (CEC) de Campoalegre, con la participación de 25 productores provenientes de los municipios de Bugalagrande, Andalucía y Sevilla.



Oficina Regional Pereira

El Fondo Nacional del Cacao realizó el curso técnico en Manejo Integrado del Cultivo de Cacao en el Centro Experimental y de Capacitación Gilberto Peláez Ángel, con la participación de 25 cacaocultores del municipio de Marsella, Risaralda. Durante la jornada se abordaron temas relacionados con el manejo de la nutrición, el control fitosanitario, la cosecha y la poscosecha.

Oficina Regional Bucaramanga

El Fondo Nacional del Cacao desarrolló una jornada de capacitación en el municipio de Ocamonte, con la participación de 12 productores de la zona. Durante la actividad, los asistentes fortalecieron sus conocimientos sobre el manejo adecuado de las podas y las estrategias de renovación de copa.



Oficina Regional Yacopí



Oficina Regional de El Carmen de Chucurí

El Fondo Nacional del Cacao realizó un curso técnico dirigido a 25 cacaocultores del municipio de El Carmen de Chucurí, fortaleciendo los conocimientos y capacidades productivas de los agricultores de la región.

En la vereda La Laguna, de Yacopí, más de 30 cacaocultores participaron en una jornada de capacitación enfocada en fortalecer conocimientos sobre procesos asociados a la calidad del grano. El espacio permitió reforzar herramientas orientadas a mejorar la productividad y competitividad de sus cultivos.



Oficina Regional Rionegro

Recibimos una visita muy especial en la finca Los Rosales, ubicada en el municipio de Lebrija, Santander, en el marco del proyecto FIT for FAIR Colombia, financiado por el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ) e implementado por la Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ), a través de Confecámaras y Preferred by Nature, con el apoyo de ProColombia y la Federación Nacional de Cacaoteros. En la visita participaron representantes de empresas compradoras europeas de Francia, Bélgica, España, Alemania, Eslovaquia y Rumania.



Oficina Regional Meta

La participación del Fondo Nacional del Cacao en la octava Feria Expo Altillanura, realizada en Puerto Gaitán, Meta, fortaleció la presencia institucional y llevar la oferta de servicios del subsector cacaotero de la región.



Oficina Regional Móvil

Sembrando Futuro está en la vereda El Bongal, en San Jacinto, Bolívar, con actividades pedagógicas dirigidas a estudiantes de la Institución Educativa San Francisco del Bongal. A través de esta iniciativa del Fondo Nacional del Cacao, promovió el reconocimiento del cacao como parte de la identidad, la cultura y los saberes del territorio, motivando a las nuevas generaciones a construir oportunidades y proyectar su futuro desde la ruralidad.



Oficina Regional San Vicente de Chucurí

En la Institución Educativa Guamales, de San Vicente de Chucurí, la estrategia Sembrando Futuro desarrolla actividades orientadas a fortalecer la integración generacional. A través de estos espacios, los estudiantes exploran la historia del cacao, el reconocimiento del cultivo y su relación con el entorno y el ecosistema.

Oficina Regional Boyacá

Como parte del programa de Transferencia de Tecnología, el Fondo Nacional del Cacao desarrolló un curso técnico dirigido a cerca de 35 productores de cacao de Miraflores, Boyacá. Se abordaron temas con establecimiento del cultivo, manejo de podas, fertilización, cosecha, beneficio y calidad del grano.



Oficina Regional Neiva

El Fondo Nacional del Cacao realizó una demostración de método en la vereda San Isidro Bajo, municipio de Tello, Huila. La jornada contó con la participación de 10 productoras de cacao de las veredas San Isidro Bajo y Mesa Redonda. Durante la actividad se desarrollaron sesiones teóricas y prácticas sobre la injertación en púa terminal, tanto en vivero como en campo, así como la injertación lateral en leño grueso.



Oficina Regional Tame

En la vereda Cravo Totumo, del municipio de Tame, Arauca, se llevó a cabo un Día de Campo enfocado en el manejo integral del cultivo de cacao. La actividad reunió a 36 agricultores provenientes de diferentes veredas de la región.



Oficina Regional Gigante

El Fondo Nacional del Cacao realizó un curso técnico sobre Manejo Integrado del Cultivo de Cacao con énfasis en prácticas de establecimiento bajo sistema agroforestal, en el municipio de Tesalia, Huila. La jornada contó con la asistencia de 27 productores de la región, en su mayoría mujeres cacaocultoras que llevan consigo el amor por el cacao, preservando sus raíces y tradiciones, y transmitiendo este legado a las nuevas generaciones.

EL CACAOCULTOR

Hace tres años, Willinton Barragán decidió apostarle al cultivo de cacao en la inspección de Arizona, municipio de Puerto Caicedo. Hoy se ha convertido en un referente para otros productores de la región, demostrando que el cacao puede abrir nuevas oportunidades para las familias rurales con el acompañamiento de la asistencia técnica del Fondo Nacional del Cacao.

del mes

Por: Jefferson Cardenas
Técnico Oficina Regional Móvil
Putumayo

Arizona es una inspección del municipio de Puerto Caicedo, en el departamento del Putumayo. Este territorio comprende una amplia zona rural donde habita una importante población de agricultores que, desde muy temprano cada día, dedican su esfuerzo a las labores del campo, sosteniendo con su trabajo la economía de sus familias y aportando al desarrollo de la región.

Puerto Caicedo ha sido históricamente un territorio afectado por la violencia, una realidad que durante años obligó a numerosas familias a desplazarse por problemas de inseguridad. Además, fue un municipio asociado a la producción de hoja de coca. Sin embargo, esta situación ha venido cambiando progresivamente gracias al compromiso de campesinos que decidieron apostarle a cultivos lícitos como el café, el chontaduro y el cacao, generando nuevas oportunidades para sus comunidades.

En medio de esa transformación sobresale la historia de Willinton Barragán, un agricultor que hace aproximadamente tres años decidió iniciar un proyecto productivo basado en el cultivo de cacao. Aunque su plantación es relativamente reciente, hoy es reconocido como el único productor de cacao tecnificado de la inspección de Arizona, consolidando un cultivo que ha demostrado ser una alternativa productiva viable para el territorio.

A lo largo de este proceso ha contado con el acompañamiento de la asistencia técnica del Fondo Nacional del Cacao, que brinda

orientación permanente a los productores en aspectos como el establecimiento de las plantaciones, las podas, el manejo fitosanitario, la nutrición de los árboles y las buenas prácticas agrícolas. Este apoyo ha permitido fortalecer el cultivo y mejorar las condiciones para obtener un cacao de calidad, con mayores posibilidades de comercialización.

Actualmente, Willinton comercializa cacao en grano seco, un logro que refleja el trabajo constante y la dedicación que ha invertido en su cultivo. No obstante, sus objetivos van más allá de la producción primaria.

Su propósito es avanzar hacia la transformación del cacao y desarrollar una marca propia, agregando valor a la producción local y ampliando las oportunidades de generación de ingresos para su familia.

Los resultados obtenidos también han despertado el interés de otros agricultores de la zona. Al conocer su experiencia y observar el desarrollo de su cultivo, más campesinos han comenzado a considerar el cacao como una alternativa para diversificar sus ingresos y fortalecer la economía de sus fincas. De esta manera, el cultivo continúa consolidándose como una

opción sostenible que contribuye al desarrollo rural y al bienestar de las familias del Putumayo.

Historias como la de Willinton reflejan cómo el trabajo de los productores, sumado al acompañamiento técnico y al compromiso con el campo del Fondo Nacional del Cacao, puede impulsar procesos de transformación en los territorios. En Arizona, el cacao no solo representa un cultivo; también simboliza una oportunidad para construir un mejor futuro, fortalecer la economía campesina y demostrar que el desarrollo rural se cultiva todos los días.



Willinton Barragán ha consolidado el cacao como su proyecto de vida y hoy su experiencia motiva a otros productores de Arizona, en Puerto Caicedo, Putumayo, a apostar por este cultivo como una alternativa de desarrollo para sus familias y su territorio.

Diario de un extensionista

Yulier Caicedo

Servir a las familias cacacaocultoras desde el corazón de Nariño

Por: Mileidy Chacón Rodríguez
Jefe Oficina Regional

Yulier Magaly Caicedo Vacca vive en el corregimiento de El Ejido, en el municipio de Policarpa, ubicado en la Cordillera Nariñense. Este territorio, caracterizado por su riqueza natural, su diversidad cultural y su historia compleja, ha enfrentado a lo largo del tiempo múltiples desafíos sociales, económicos y ambientales. No obstante, también ha sido un espacio de resistencia y esperanza, donde las comunidades han encontrado en el cultivo de cacao una alternativa productiva que promueve la paz, la convivencia y el desarrollo rural sostenible.

Cada día se levanta temprano con la motivación de aportar al fortalecimiento de los productores cacaoteros de la región. Su labor consiste en visitar fincas, brindar asesoría técnica, acompañar los procesos productivos y contribuir al fortalecimiento de la cadena del cacao, buscando siempre mejorar la calidad, la sostenibilidad y el bienestar de las familias campesinas. En cada recorrido encuentra aprendizajes valiosos, experiencias de vida y una profunda conexión con la tierra y con quienes la trabajan.

Como extensionista, acompaña a las familias cacacaocultoras a través de los programas del Fondo Nacional del Cacao, brindando asistencia técnica permanente y promoviendo la adopción de buenas prácticas agrícolas, el manejo adecuado de los



cultivos, la renovación de las plantaciones y el fortalecimiento de las capacidades de los productores. Su trabajo busca que cada familia cuente con más herramientas para mejorar la productividad, la calidad del cacao y la sostenibilidad de sus sistemas productivos.

En cada finca es recibida con hospitalidad y respeto. Las conversaciones con los produc-

Yulier Magaly Caicedo Vacca recorre las fincas cacaoteras de Policarpa acompañando a las familias productoras con asistencia técnica, conocimiento y compromiso para fortalecer la cacaocultura en la Cordillera Nariñense.

tores van mucho más allá de lo técnico y se convierten en espacios de confianza, diálogo y construcción colectiva. La dedicación y el esfuerzo de las comunidades la inspiran a seguir adelante, pues reflejan una profunda vocación por el trabajo honesto y el cuidado del territorio. Para ella, el cacao no es solo un cultivo; es una forma de vida y una apuesta por el futuro.

Lo que más la motiva es la gente de su región: personas trabajadoras, resilientes y comprometidas que, a pesar de las dificultades históricas, no se rinden y continúan construyendo oportunidades. Este vínculo ha trascendido lo laboral, permitiéndole crear lazos de amistad, solidaridad y apoyo mutuo. En el campo ha aprendido que el trabajo se hace mejor cuando se ca-

mina en comunidad y se comparte el conocimiento.

Gracias a su trabajo con el Fondo Nacional del Cacao ha logrado apoyar a su familia y contribuir a la educación de sus hermanas, fortaleciendo así su proyecto de vida. Este proceso también le ha permitido crecer académica y profesionalmente. Es administradora pública y actualmente cursa el tercer semestre de Agronomía, convencida de que la formación constante es clave para generar transformaciones reales y sostenibles en el sector rural y en las comunidades campesinas.

Yulier expresa un profundo agradecimiento a Fedecacao – Fondo Nacional del Cacao por la oportunidad de servir desde el territorio, así como a las comunidades por la confianza depositada en su labor. Ser parte de estos procesos de transformación social y productiva la llena de orgullo y compromiso. Cada paso que da reafirma su vocación de servicio y el amor por la región que la ha visto crecer.

Su mayor inspiración es su hija, Dana Sofia. En ella ve reflejada la esperanza de las nuevas generaciones y la posibilidad de construir un futuro con más oportunidades para el campo. Su interés por el cultivo de cacao fortalece el propósito de Yulier de seguir trabajando por un territorio más justo, armónico y próspero. Juntas continúan construyendo un camino de aprendizaje, compromiso y esperanza para Policarpa y toda la Cordillera Nariñense.

El futuro del cacao

Este 23 de agosto, vota por tu gremio

Las Elecciones Cacaoteras 2026 serán una oportunidad para que miles de productores de todo el país fortalezcan la representación gremial y participen en la construcción del futuro del subsector. En tu Oficina Regional de Fedecacao, más cercana, conocerás los detalles sobre puestos de votación.

El 2026 marca un momento decisivo para la cacaocultura colombiana. El próximo 23 de agosto, miles de productores tendrán una cita con la democracia gremial en las Elecciones Cacaoteras 2026, una jornada en la que podrán elegir a quienes asumirán la responsabilidad de representar sus intereses y trabajar por el fortalecimiento del sector durante los próximos años.

Más que una elección, esta jornada representa la oportunidad de construir colectivamente el futuro del gremio. Cada voto contribuirá a definir el liderazgo que orientará los principales espacios de representación de Fedecacao, donde se analizan y toman decisiones relacionadas con el desarrollo de la actividad cacaotera, el bienestar de las familias productoras y el crecimiento sostenible de la cadena cacao-chocolate.

Para garantizar una amplia participación, se habilitarán 604 mesas de votación en los principales municipios productores de 23 departamentos del país. Allí podrán votar 58.039 cacaocultores, de los cuales 39.735 son hombres y 18.304 son mujeres, quienes tendrán la posibilidad de elegir a sus representantes en 50 comités cacaoteros: 15 municipales, 25 intermunicipales, 9 departamentales y 1 interdepartamental. Además, se escogerán los 85 delegados que integrarán el Congreso Nacional Cacaotero, el máximo escenario de participación gremial, así como los representantes que conformarán la Junta Directiva de la Federación.

Los dirigentes que resulten elegidos tendrán la misión de representar las necesidades y expectativas de los productores de sus regiones, promoviendo

iniciativas que fortalezcan aspectos fundamentales para el desarrollo del subsector, como la productividad, la asistencia técnica, la comercialización, la calidad del cacao, la capacitación de los productores y las inversiones que contribuyen a mejorar la competitividad del cacao colombiano.

La participación de los cacaocultores en este proceso también fortalece la democracia gremial. Un gremio sólido se construye cuando sus productores participan activamente, eligen a sus representantes y hacen parte de las decisiones que orientan su presente y su futuro. Cada voto es una expresión de confianza en el trabajo colectivo y una oportunidad para seguir consolidando una organización que, desde 1962, ha representado y defendido los intereses de las familias cacaocultoras del país.

Así como las elecciones nacionales permiten que los ciudadanos definan el rumbo de Colombia, las elecciones gremiales permiten que los productores decidan el camino de la cacaocultura. En ambos casos, el voto representa un compromiso con el futuro, la participación y el fortalecimiento de las instituciones que trabajan por el bienestar de la comunidad.

Desde Fedecacao hacemos un llamado a todos los productores para que participen en esta jornada democrática. Acérquense a su puesto de votación el próximo 23 de agosto, ejerzan su derecho y hagan parte de una decisión que marcará el rumbo del gremio durante los próximos años. Cada voto cuenta, porque detrás de él están las familias cacaocultoras, el desarrollo de las regiones y el compromiso de seguir construyendo una cacaocultura fuerte, unida y con visión de futuro.



está en tus manos



PREGUNTAS SOBRE LAS ELECCIONES CACAOTERAS

¿Quiénes pueden votar?

R Todos los productores que cuenten con su cédula cacaotera vigente podrán participar en las Elecciones Cacaoteras 2026 y elegir a sus representantes gremiales.

¿Dónde puedo sacar la cédula cacaotera?

R Puedes tramitar tu cédula cacaotera en la Oficina Regional de Fedecacao más cercana o con el extensionista (técnico de campo) que atiende tu zona. Si no cuentas con ella, acércate con anticipación para realizar el proceso y quedar habilitado para votar.

¿Cómo sé cuál es mi puesto de votación?

R Puedes consultar tu puesto de votación en la Oficina Regional de Fedecacao más cercana o preguntarle al extensionista que realiza el acompañamiento técnico en tu municipio.

¿Cuál es el horario de la jornada electoral?

R La jornada de votación se realizará el domingo 23 de agosto, entre las 8:00 a. m. y las 4:00 p. m. en los puestos de votación habilitados en los municipios cacaoteros.

¿Cómo sé quiénes son los candidatos?

R Las listas de candidatos estarán disponibles en las Oficinas Regionales de Fedecacao, en los puntos de votación y serán divulgadas a través de los canales oficiales de la Federación antes de la jornada electoral. También puedes consultarlas con el extensionista de tu zona.

¿Por qué son importantes los comités cacaoteros?

R Los comités cacaoteros son la base de la representación gremial. Sus integrantes llevan la voz de los productores a los espacios donde se analizan y toman decisiones sobre el presente y el futuro de la cacaocultura colombiana. Gracias a su trabajo, se impulsan iniciativas relacionadas con la asistencia técnica, la productividad, la comercialización, la capacitación, el fortalecimiento organizacional y el desarrollo sostenible del sector. Elegir buenos representantes fortalece al gremio y contribuye a que las necesidades de las regiones sean escuchadas y atendidas.

Conozcamos a quienes hacen posible nuestra labor en el territorio

Por: Iván Darío Goez
y Weimar Martínez
Supervisores Nacionales

Iniciamos un recorrido por las 28 oficinas de Fedecacao en todo el país para presentar a los equipos que hacen posible nuestra labor en el territorio. En esta primera entrega les presentamos a los profesionales de Santander y Antioquia, las primeras ocho oficinas de esta serie, quienes, con compromiso, conocimiento y cercanía con las familias cacaocultoras, trabajan cada día para fortalecer la cacaocultura colombiana.



Oficina Regional Apartadó

Yesika Oquendo, Adriano Durango, Guillermo López, Aveiro Ortiz, Cristian Medina, Elias Avila, Edinson Gómez, Ellensol Caro (Jefe de Oficina).

- » Dirección oficina: Cll. 95A N 104A -09 - 11 Barrio Nuevo Apartadó
- » Número contacto oficina: 320 8121130
- » Correo electrónico oficina: apartado_unidad@fedecacao.com.co



Oficina Regional El Socorro

César Efrén Gonzalez, Carlos Alberto Diaz, José Serran, Miguel Meneses, Sandra Marcela, Óscar Javier Pacheco, Juan Carlos Uribe (Jefe de Oficina), Alvaro Ferreira.

- » Dirección oficina: Calle 17 #13-54 Barrio La jaboncilla
- » Número contacto oficina: 320 8530065
- » Correo electrónico oficina: socorro_unidad@fedecacao.com.co



Oficina Regional Medellín

Arriba de izquierda a derecha: Alejandro Restrepo, Mateo Cifuentes, Juan David Miranda, Luis Eduardo Pinzón (Jefe Oficina), Yovani Sierra. Abajo de Izquierda a derecha: Hervin Hernandez, Estefany Sepúlveda e Iván Darío Góez (Supervisor Nacional).

- » Dirección oficina: Calle 17 #13-54 Barrio La jaboncilla
- » Número contacto oficina: 320 8530065
- » Correo electrónico oficina: socorro_unidad@fedecacao.com.co



Oficina Regional Rionegro

De izquierda a derecha: Leonardo Morales, Ediar Barón, Talia Luna, Javier Silva, Liyibeth Romero, Elvin Barajas (Jefe de Oficina), Marlene Diaz, Oscar Mancipe, Jorge Fontiveros.

- » Dirección oficina: Cra 15#10-08 Barrio La Cruz
- » Número contacto oficina: 320 8138860
- » Correo electrónico oficina: rionegro_unidad@fedecacao.com.co



📍 Oficina Regional **San Vicente de Chucurí**

Arriba de izquierda a derecha: Edinson Javier Ramírez Mejía (Jefe Oficina), John Jairo Vega Rincón, Christian Daniel Ardila Millán, Aníbal Ruiz Dulcey, Jersson Julián Gómez Parra, Rubén Darío Ruiz Dulcey, José David Barón Urquijo, Alexander Acosta, Edinson Fernando Argüello Carreño, Omar Oswaldo Salamanca Pérez, Juan José Pinto Plata, Leiner Jesid Suárez Ortiz, Carlos Alberto Rodríguez Morales, Brayan Arley Rueda Vargas, Leonardo Porras Torres, Reinaldo Ramírez Ardila, Jerson Lancheros Arias, Jonnathan Ferney Ferreira Amaya. Debajo de izquierda a derecha: Rosalbina Martínez Murcia, Clara Yelitza Aguilar Gamboa, Karool Viviana Correa Duarte, Carmen Adriana Gómez Pino, Alexa Suárez Gómez, Yesica Gualdrón Santana, Yudy Natalia Fuentes Corzo, Belquys Arenas Hernández, Edith Moreno Martínez, Leidy Fabiola Gualdrón Díaz, Derly Lorena Delgado Plazas, Laura Sabrina Ortiz Galeano.

Desde la Oficina Regional de San Vicente de Chucurí se lidera la investigación sobre cacao para todo el país. Además, allí se encuentra el Centro Experimental y de Capacitación (CEC) Villa Mónica, un espacio dedicado a la investigación, la transferencia de conocimiento y la formación de las familias cacaocultoras.

- **Dirección oficina:** Carrera 13 # 11 - 71
- **Número contacto oficina:** 312 4813266
- **Correo electrónico oficina:** sanvicente_unidad@fedecacao.com.co



📍 Oficina Regional **Bucaramanga**

Ana Karina Ballesteros Carreño, Wilfredo González Carreño, Freyser Chaparro Camargo, Jaqueline Vargas Barbosa (Coordinadora Regional Santander), Nelson Heli Jaimes Amoroch, Luz Elena Gomez, Stefanny Giseth Tirado Baez, Diana Marcela Cruz Prada (Jefe de Oficina), Anderson Malaver Vega, Lizeth Camila Quiroga Ardila, Nelson Vargas Sánchez, Erika Paola Garces Quiroz.

- **Dirección oficina:** Carrera 23 #36-16 oficina 203 - edificio Garabandal
- **Número contacto oficina:** 312 5856431
- **Correo electrónico oficina:** bucamaramanga_unidad@fedecacao.com.co



📍 Oficina Regional **El Carmen de Chucurí**

De izquierda a derecha arriba: Víctor Alfonso Argüello Nova, Paula Andrea Arenas Rodríguez, Jhon Jairo Rueda Cañisales, Nelson Enrique León Hernández (Jefe de Oficina), Luis Antonio Peña Pico. De izquierda a derecha abajo: Tomas Eduardo Oviedo Muñoz, Luz Mary Cárdenas Meléndez, Sergio Andrés Quintero Pico, Eunice Sandoval Escuderos, Edwing Favian Rueda Cobos, Gisell Clarissa Medina Mina.

- **Dirección oficina:** Cra 3 No. 11- 50 Barrio Nopal
- **Número contacto oficina:** 320 8148907
- **Correo electrónico oficina:** elcarmen_unidad@fedecacao.com.co



📍 Oficina Regional **Landázuri**

Maria Neisa Fontecha, Tania Melisa Sanchez, Luis Tellez Delgadillo, Javier Andres Vanergas, Arbey Lopez Cordoba, Gilberto Guaitero Patiño (Jefe de Oficina), Dindolfo Morales Calderon, Hernando Estevez Diaz, Maria de Los Ángeles Mateus, Diego Sanchez Quiroga, Emerson Pereira Campo, Sergio Ferley hernandez, Orlando Tirado Sanchez y Manuel Antonio Murillo.

- **Dirección oficina:** Carrera 6 # 6-07
- **Número contacto oficina:** 320 8136270
- **Correo electrónico oficina:** landazuri_unidad@fedecacao.com.co

Raíces que hablan

Memoria histórica y capital social en la cacaocultura de Arauquita

Por: Edgar Mauricio Avella Patarroyo
Gestor de investigación

Cuando un productor de cacao cuenta: “*en la vereda Reinería había hombres que sacaban 2.000 latas y salían en chalina por el río Arauca hasta el troncal*”, está preservando un conocimiento que ningún censo agropecuario puede capturar. Es así, que desde el Programa de investigación de FEDECACAO se desarrolla el proyecto de investigación social titulado: “*Análisis del impacto sociocultural del sistema agrícola del cacao*”, adelantado en 2025 en los municipios de Arauquita, San Vicente de Chucurí, el Carmen de Chucurí, Tumaco y Apartadó. El propósito de este proyecto ha sido reconocer que la historia viva de los cacaocultores es tan importante como los datos de producción y rendimiento, y que escucharla con rigor científico puede transformar la capacidad del subsector para la toma de decisiones.

¿Por qué investigar de otra manera?

La investigación agropecuaria se apoya principalmente en el enfoque cuantitativo, encuestas, ensayos de rendimiento y análisis de mercados, instrumentos indispensables, pero no suficientes para conocer el comportamiento, cultura y tradiciones de los cacaocultores.

Estudios como los de Schetjman y Berdegue (2004) sobre desarrollo rural muestran que las comunidades campesinas construyen su capacidad productiva sobre **redes de confianza, normas de reciprocidad e identidades colectivas** que los números no alcanzan a ver. La investigación mixta permite capturar esa dimensión invisible y determinante: el **capital social** de las comunidades cacaoteras.

En Latinoamérica, la investigación cualitativa ha sido fundamental para comprender la territorialidad



Don Bonifacio Cueto Simanca.
Productor de Arauquita, vereda Nueva Jerusalén.

que ningún hallazgo repose en una sola voz ni en un solo instrumento.

Arauquita: el cacao tiene 350 años de historia

De los cinco municipios estudiados, Arauquita guarda la memoria cacaotera más profunda. Referencias en diarios de sacerdotes jesuitas indican que durante la colonización se cultivó cacao en el punto denominado el Guadual (que paso a llamarse San Lorenzo y luego Arauquita) hace más de 300 años.

campesina. Tomando como ejemplo una iniciativa de asociatividad que lleva más de 30 años operando en Arauquita en medio del conflicto, no basta preguntarse cuántas toneladas comercializa, sino por qué sobrevivió cuando otras organizaciones colapsaron. Esa respuesta emerge de la voz de quienes la construyeron.

Una metodología para escuchar el territorio

El proyecto usó tres instrumentos: encuestas aplicadas a productores estratificados por género y edad; entrevistas semiestructuradas para recopilar la memoria oral de productores mayores y líderes con décadas en el sector, y un taller participativo que articuló ambas perspectivas mediante una línea de tiempo y un análisis MACTOR para mapear actores, influencias y posiciones estratégicas. La triangulación garantizó

Los participantes de la línea de tiempo ubicaron entre 1675 y 1700 el asentamiento misionero de San Lorenzo, primer registro de aprovechamiento sistemático del cacao en la región, seguida por una historia de comercio fluvial extraordinaria: entre 1800 y 1923, el cacao seco de Arauquita viajaba por el río Arauca hasta el Orinoco y de allí al Atlántico para llegar a mercados europeos.

La llegada del INCORA en 1962 y de FEDECACAO a Arauquita en 1972, inició la institucionalización del

sector. La campaña “Estaca” del Ministerio de Agricultura distribuyó semillas mejoradas y capacitó a los primeros productores en técnicas agronómicas modernas. Pero el camino no fue lineal: la Monilia apareció entre 1989 y 1991, acabando cultivos por desconocimiento del manejo; el conflicto armado se recrudeció desde 1987, generando desplazamientos y abandono de hectáreas; y los precios internacionales colapsaron en 1997-1998. Sin embargo, la comunidad cacaotera arauquiteña encontró cómo sostenerse.

Un momento importante llegó con la creación del Centro Experimental “Santa Elena” en 1994, estableciendo el programa de mejoramiento genético que daría lugar al Modelo Araucano (clones FTA 2, FSA 13 y FEAR 5) y otros materiales registrados.

En 2010, en la segunda edición del cacao de la excelencia (Cocoa of Excellence Awards), una muestra de la finca El Recuerdo, del señor Luis Uribe Melo, superó 148 muestras de 19 países y fue ganadora. La hazaña se repitió en 2011 con una muestra de la finca Valparaíso, de Saúl Tirado, en la vereda Reinería

La investigación agropecuaria se apoya principalmente en el enfoque cuantitativo, encuestas, ensayos de rendimiento y análisis de mercados.

de Arauquita. Antes de estos dos eventos, el mundo del chocolate no sabía que Colombia producía cacao fino de sabor y aroma digno de tales galardones.

¿Qué dicen los datos?

La encuesta reveló que en Arauquita hay una alta identidad cacaotera (79% considera el cacao el elemento más importante de su cultura), sin embargo, existen retos importantes en términos de capital social, como el incremento del apoyo gubernamental al subsector, acceso a mecanismos de financiación y asistencia técnica y generación de redes de apoyo entre las familias productoras. Estos hallazgos tienen implicaciones directas para la estrategia gremial: fortalecer el capital social de enlace, es decir, la relación con las instituciones como uno de los retos prioritarios de la región.

Productor Abraham Rojas con los técnicos Felix Orduz (Izq.) y Diego Castaño (Der.), vereda Tres Palmas.



En un mundo hiperconectado, donde las decisiones de compra también se construyen a partir de historias, imágenes, recomendaciones y vínculos de confianza, el marketing digital se ha convertido en una herramienta estratégica para acercar los productos del campo a nuevos consumidores. Para el subsector cacaotero, este escenario representa una oportunidad para fortalecer la presencia de las asociaciones, cooperativas y emprendimientos en los canales digitales, posicionar la calidad del cacao colombiano y conectar a los pequeños productores con mercados locales, regionales y nacionales.

Este contexto ofrece una ventana de oportunidad importante. Hoy, una asociación ubicada en una vereda lejana, una familia productora que transforma cacao en chocolate de mesa, una mujer emprendedora que elabora bombonería o una cooperativa que comercializa cacao en grano seco pueden mostrar su trabajo más allá de su territorio inmediato. A través de una fotografía tomada con un celular, una publicación bien estructurada, un catálogo digital o una conversación directa por redes sociales, es posible iniciar relaciones comerciales, generar recordación de marca y abrir nuevas posibilidades de venta.

En este escenario, desde el Programa de Apoyo a la Comercialización de FEDECA CAO – Fondo Nacional del Cacao, buscamos fortalecer las capacidades de los actores de la cadena para aprovechar las oportunidades que ofre-



Taller de marketing digital y comercio electrónico
vereda Montenegro, municipio Ocamonte, departamento de Santander.

Marketing digital Una ventana para conectar el cacao colombiano con nuevos mercados

Por: Erika Garcés
Gestora Socioempresarial

cen los entornos digitales. Por ello, se han desarrollado talleres de marketing digital y comercio electrónico para emprendedores y emprendedoras cacaoteros (Fotografías 1 y 2), concebidos como espacios de formación práctica orientados a mejorar la comunicación comercial, la promoción de productos y la conexión con posibles clientes. Estos encuentros nos permiten reflexionar sobre la importancia de comunicar la propuesta de valor, reconocer los atributos diferenciales de cada producto y construir mensajes claros, atractivos y cercanos.

Durante los talleres abordamos temas como el marketing de contenidos, la identificación de públicos objetivo, la construcción de mensajes comerciales, la fotografía básica de producto con teléfono celular, el uso estratégico de redes sociales, la organización de catálogos digitales y la importancia de mantener una comunicación coherente con la identidad de cada emprendimiento. Estos elementos permiten que las organizaciones no solo publiquen sus productos, sino que aprendan a contar quiénes son, qué producen, cómo lo hacen y qué hace especial su oferta.

Uno de los principales aprendizajes de estos espacios es que el cacao colombiano no se posiciona únicamente por sus características físicas o sensoriales, sino también por las historias que lo acompañan. Detrás de cada grano, tableta, bombón o bebida de chocolate existen familias, territorios, prácticas de cultivo, saberes tradicionales, procesos asociativos y esfuerzos de transformación productiva. El marketing digital permite visibilizar esas realidades y acercar a los consumidores a la experiencia humana, cultural y territorial que hay detrás de cada producto.

Esta conexión resulta especialmente importante para los pequeños emprendimientos cacaoteros, que muchas veces cuentan con productos de alta calidad, pero enfrentan dificultades para acceder a mercados, promocionar su oferta o diferenciarse frente a otros actores. Las herramientas

digitales, utilizadas de manera estratégica, pueden contribuir a reducir esas brechas, ampliar la visibilidad de los emprendimientos y fortalecer su capacidad para establecer relaciones directas con clientes, aliados comerciales, compradores institucionales y consumidores.

En este sentido, los talleres de marketing digital y comercio electrónico se consolidan como una apuesta del Programa de Apoyo a la Comercialización para fortalecer las capacidades comerciales de los pequeños emprendimientos cacaoteros y ampliar sus posibilidades de participación en el mercado. Comunicar mejor el cacao colombiano es también una forma de reconocer el trabajo de las familias productoras, visibilizar la diversidad de los territorios cacaoteros y promover una mayor conexión entre quienes producen, transforman, comercializan y consumen. Así, cada historia compartida, cada producto presentado y cada vínculo generado a través de los canales digitales contribuye a posicionar el cacao colombiano como un producto con calidad, origen e identidad, capaz de seguir abriendo caminos en los mercados locales, regionales y nacionales.



Taller de marketing digital y comercio electrónico en la vereda el Doche del municipio Villavieja del departamento del Huila.

FUNDACIÓN FEDECACAO

Construyendo oportunidades para las familias cacaocultoras



FUNDACIÓN
FEDECACAO

Por: Anamaria Patiño Salgado

Directora General Fundación Fedecacao



Entrega donaciones
en el Departamento
de Córdoba por
afectaciones del
fenómeno de la niña.

La reciente firma de alianzas estratégicas en temas ambientales y de sostenibilidad, así como el avance de iniciativas orientadas al fortalecimiento de capacidades, la innovación, la cooperación internacional y el desarrollo territorial, reflejan el compromiso de la Fundación por convertir las alianzas en resultados concretos para los productores.

Desde la Fundación Fedecacao entendemos que el desarrollo del subsector cacaotero no depende únicamente de producir más, sino de construir oportunidades que mejoren la calidad de vida de las familias, fortalezcan las organizaciones, impulsen la sostenibilidad y preparen al cacao colombiano para responder a los desafíos y oportunidades del futuro.

Este es apenas el comienzo de un camino que recorreremos junto a los productores, las asociaciones, las instituciones y nuestros aliados. Porque creemos que cuando trabajamos de manera articulada, sembramos oportunidades que se transforman en bienestar, competitividad y desarrollo para todo el sector cacaotero colombiano.

Eduard Baquero López,
presidente Ejecutivo
FEDECACAO y Anamaria
Patiño Salgado,
directora General
Fundación FEDECACAO.

El cacao colombiano es una oportunidad para transformar vidas, fortalecer los territorios y construir un futuro más sostenible para miles de familias que, con dedicación y esfuerzo, hacen posible que nuestro país sea reconocido por la calidad de su cacao.

Con esa visión nace la Fundación FEDECACAO, creada por la Federación Nacional de Cacaoteros con el propósito de ampliar el impacto social, económico y ambiental del gremio, consolidándose como un aliado estratégico del sector para la gestión de alianzas, la cooperación nacional e internacional y el desarrollo de proyectos que fortalezcan las capacidades de las comunidades cacaocultoras.

La Fundación nace convencida de que los grandes retos del sector requieren trabajo articulado. Por ello, su misión

es conectar al sector público, el sector privado, la academia, la cooperación internacional y los territorios para impulsar iniciativas que generen valor compartido y contribuyan al desarrollo integral de la cadena cacaotera. Además, es importante destacar que la Fundación es un brazo social que complementa la gestión gremial.

Nuestra gestión se fundamenta en tres líneas estratégicas que orientan el trabajo institucional:

Desarrollo Humano y Social, promoviendo el fortalecimiento de capacidades, el liderazgo, la recreación y le deporte, el bienestar de las familias cacaocultoras y la generación de oportunidades para mujeres, jóvenes, niños y comunidades rurales.

Productividad y Valor Agregado, apoyando iniciati-

vas que fortalezcan la competitividad del sector mediante la innovación, la transformación, el emprendimiento, la calidad, el acceso a mercados y el desarrollo de nuevos modelos de negocio.

Sostenibilidad, Comunicación y Alianzas, impulsando proyectos relacionados con sostenibilidad ambiental, adaptación al cambio climático, cooperación internacional, gestión del conocimiento, posicionamiento del cacao colombiano y construcción de alianzas estratégicas que permitan movilizar recursos y oportunidades para el sector.

Durante sus primeros meses de gestión, la Fundación ha iniciado un proceso de articulación con entidades nacionales e internacionales para construir una agenda de cooperación que permita desa-

rollar proyectos de alto impacto en beneficio de las comunidades cacaoteras. Este trabajo ha abierto espacios de diálogo con embajadas, agencias de coopera-

ción, organismos internacionales, empresas y universidades interesados en aportar al fortalecimiento del cacao colombiano desde una visión de largo plazo.



Del territorio a los mercados internacionales: La apuesta del FEPCCAAO para fortalecer la comercialización del cacao

Durante el segundo semestre de 2026, el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao - FEPCCAAO recorrerá los principales eventos del subsector cacaotero colombiano con una agenda enfocada en fortalecer el conocimiento sobre los mercados internacionales.

Por: **Luis Fernando Serrano**
Secretario Técnico del FEPCCAAO

El segundo semestre del año reúne algunos de los principales encuentros del subsector cacaotero colombiano, escenarios en los que el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao - FEPCCAAO desarrolla una agenda orientada a fortalecer las capacidades de asociaciones, cooperativas, empresas y demás actores interesados en ampliar sus oportunidades de comercialización, especialmente en los mercados internacionales.

Como instrumento de política pública administrado por Fedecacao, el FEPCCAAO promueve espacios de divulgación para acercar a los participantes a las dinámicas del comercio internacional del cacao. A través de conferencias, conversatorios y espacios de intercambio, el Fondo comparte información sobre las tendencias del mercado, los principales destinos de las exportaciones colombianas, las características que demandan los compradores internacionales y los factores que inciden en la competitividad del cacao colombiano.

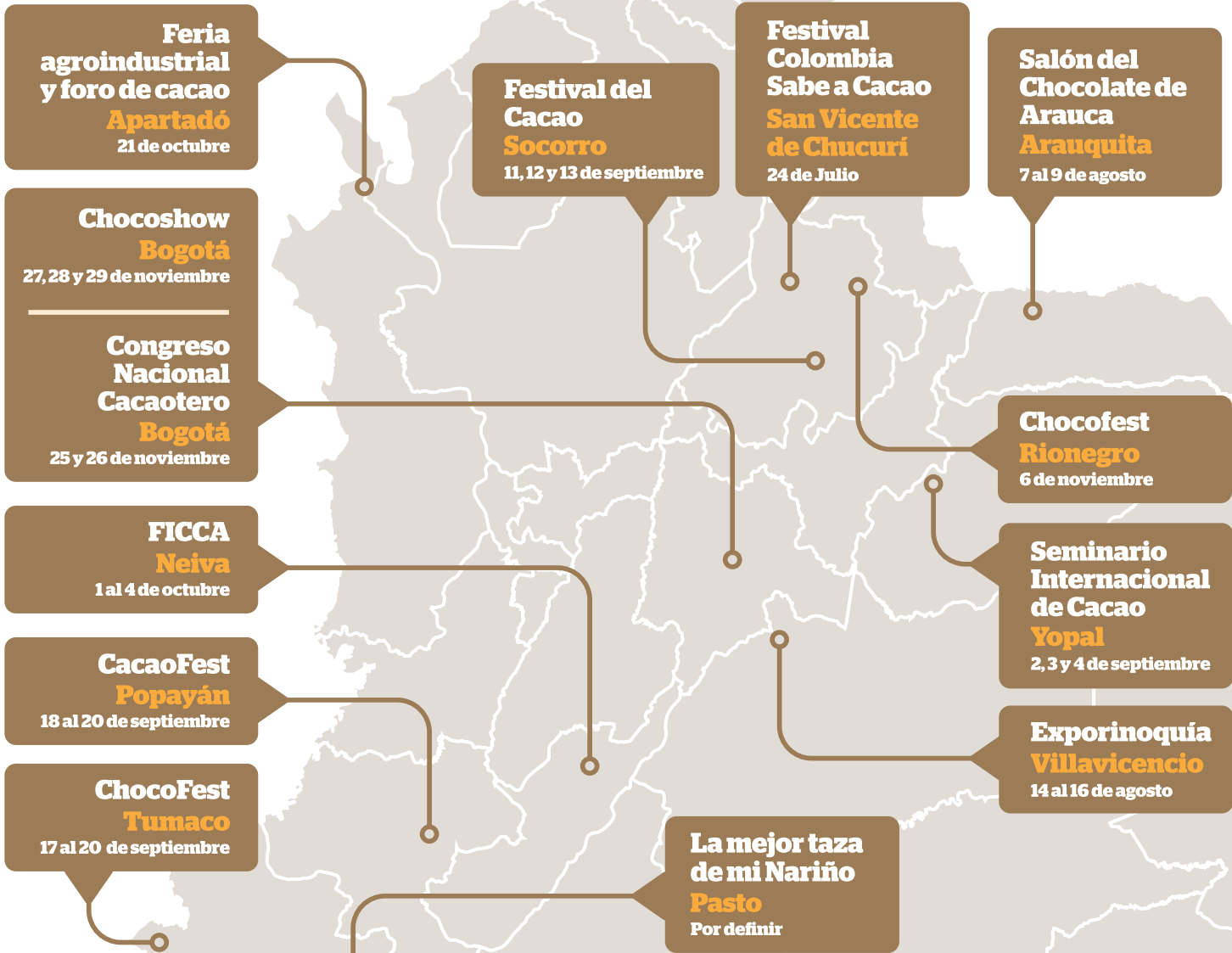
La agenda del segundo semestre incluye la participación en eventos como Colombia Sabe a Cacao, el Salón del Chocolate de Arauca, Expo Orinoquia Café y Cacao, el Festival del Cacao de El Socorro, Chocofest en Tumaco, Popayán y Rionegro, la Feria Internacional de Café, Cacao y Agroturismo (FICCA) en Neiva y la Feria Agroindustrial y Foro de Cacao en Apartadó, entre otros espacios de encuentro para los actores de la cadena.

Durante estos eventos, el FEPCCAAO busca orientar a los asistentes sobre aspectos fundamentales para acceder a los mercados internacionales, entre ellos la evolución de la demanda mundial, los atributos que hoy valoran los compradores, los principales países importadores de cacao colombiano, la importancia de la calidad y la trazabilidad, así como las etapas que hacen parte del proceso de exportación del grano.

Más que presentar cifras de mercado, el propósito es brindar herramientas prácticas que permitan a

productores y organizaciones comprender mejor el entorno comercial, identificar oportunidades y fortalecer su capacidad para participar en mercados cada vez más exigentes.

Con esta estrategia, el FEPCCAAO reafirma su compromiso con el fortalecimiento de la competitividad del subsector cacaotero colombiano, promoviendo el acceso a información estratégica que contribuya a generar mayor valor para el cacao colombiano y a consolidar su presencia en los mercados internacionales.



¿Qué hace FEPCCAAO?

El Fondo de Estabilización de Precios del Cacao es un instrumento de política pública administrado por Fedecacao que contribuye a la estabilidad económica del subsector mediante mecanismos de

estabilización de precios. Su labor busca fortalecer la competitividad de la cadena cacaotera, promover el desarrollo de las exportaciones y aportar a la sostenibilidad del cacao colombiano.



Mi Fedecacao

Después de dedicar gran parte de mi vida al cacao, puedo decir con convicción que pocas plantas reúnen tantas virtudes. Más allá de su importancia económica y social, consumir cacao es una forma de cuidar nuestra salud y disfrutar de uno de los alimentos más completos que nos ofrece la naturaleza.

Por: **Antonio Ortiz**

Exgerente Técnico de Fedecacao

El Sí, Mi Fedecacao. De mis 85 años recién cumplidos, más de 51 estuve ligados a la Federación Nacional de Cacaoteros, donde desempeñé diferentes cargos en distintas regiones productoras de cacao del país. Como ingeniero agrónomo también trabajé en el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA), en la CVC (Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca) y en empresas cultivadoras de arroz.

A todas las valoro y respeto, pero Fedecacao ocupa un lugar especial en mi vida: allí están mis mejores recuerdos, mi mayor gratitud y el reconocimiento a una institución que marcó mi trayectoria profesional.

Digo más de 51 años porque me vinculé por primera vez el 16 de agosto de 1968 y concluí mi recorrido el 31 de diciembre de 2019, al finalizar un segundo y definitivo ciclo.

En realidad, quería retirarme en 2020, cuando el 21 de septiembre cumpliera 80 años. Tal vez por un capricho personal, me parecía un buen momento para cerrar mi vida laboral, con la satisfacción del deber cumplido y el sol ya a mis espaldas.

De todos esos años, los más valiosos fueron los dedicados al cacao, un cultivo apasionante y de enorme importancia para Colombia y el mundo.

Y si hay algo que aprendí durante todo ese tiempo en Fedecacao es que el cacao no es simplemente un cultivo. Es un alimento excepcional, un motor de desarrollo para miles de familias y un



producto cuyas cualidades siguen sorprendiendo a la ciencia. Vale la pena detenernos un momento para recordar por qué este fruto merece un lugar privilegiado en nuestra alimentación y en nuestra vida cotidiana.

El cacao es un alimento extraordinario por donde se le mire. Contiene proteínas, fibra, minerales como potasio, magnesio, hierro, cobre y zinc; vitaminas A, D y E; además de compuestos como la teobromina, la cafeína y una alta concentración de flavonoides, poderosos antioxidantes que aportan importantes beneficios para la salud.

La manteca de cacao, rica en ácido oleico, una grasa monoinsaturada saludable, también contiene catequinas y epicatequinas, compuestos con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y anti-diabéticas. Por su parte, la teobromina ejerce un efecto estimulante más suave que la cafeína, favorece la circu-

lación sanguínea, contribuye al buen funcionamiento cognitivo y ayuda a proteger el cerebro frente al deterioro asociado con la edad. Además, el cacao estimula la producción de serotonina y dopamina, neurotransmisores relacionados con el bienestar, el placer y el buen estado de ánimo.

Pero, apreciados productores, el cacao también ha sido reconocido desde tiempos antiguos por sus propiedades afrodisíacas. De ello puede dar fe el emperador azteca Moctezuma (1466-1520), quien, según la tradición, consumía hasta 17 tazas diarias para afrontar su intensa vida amorosa junto a sus cuatro esposas y cerca de mil concubinas, en una sociedad donde la poligamia era permitida.

La historia también cuenta que, aunque Cristóbal Colón no mostró mayor interés por el cacao cuando lo conoció en América, Hernán Cortés sí comprendió su valor. Al

Más allá de estas anécdotas históricas, el mensaje es claro: consumir cacao, preferiblemente con un alto contenido de cacao y poco azúcar, puede contribuir al bienestar, ayudar a prevenir enfermedades y mejorar nuestra calidad de vida.

observar que los pueblos indígenas lo consumían para afrontar largas jornadas, promovió su uso entre sus hombres y llevó el cacao a Europa, donde con el tiem-

po se transformó en una bebida muy apreciada. A partir de entonces nació una tradición que ha perdurado hasta nuestros días: regalar chocolate como símbolo de amistad, cariño y amor.

Más allá de estas anécdotas históricas, el mensaje es claro: consumir cacao, preferiblemente con un alto contenido de cacao y poco azúcar, puede contribuir al bienestar, ayudar a prevenir enfermedades y mejorar nuestra calidad de vida.

En Colombia, sin embargo, el consumo per cápita sigue siendo bajo: aproximadamente un kilogramo al año. ¡Qué lejos estamos del emperador Moctezuma! No por el número de mujeres —ini más faltaba!—, sino por las 17 tazas de cacao que, según la historia, disfrutaba diariamente.

Nos vemos en este mismo espacio en la próxima edición del periódico *Colombia Cacaotera*.



chocoshow

Experiencia del
cacao al chocolate



Le da la bienvenida a su

VIII VERSIÓN

Te esperamos del 27 al 29 de noviembre
de 2026 en Corferias – Bogotá



+140

Expositores



+17.000

Visitantes

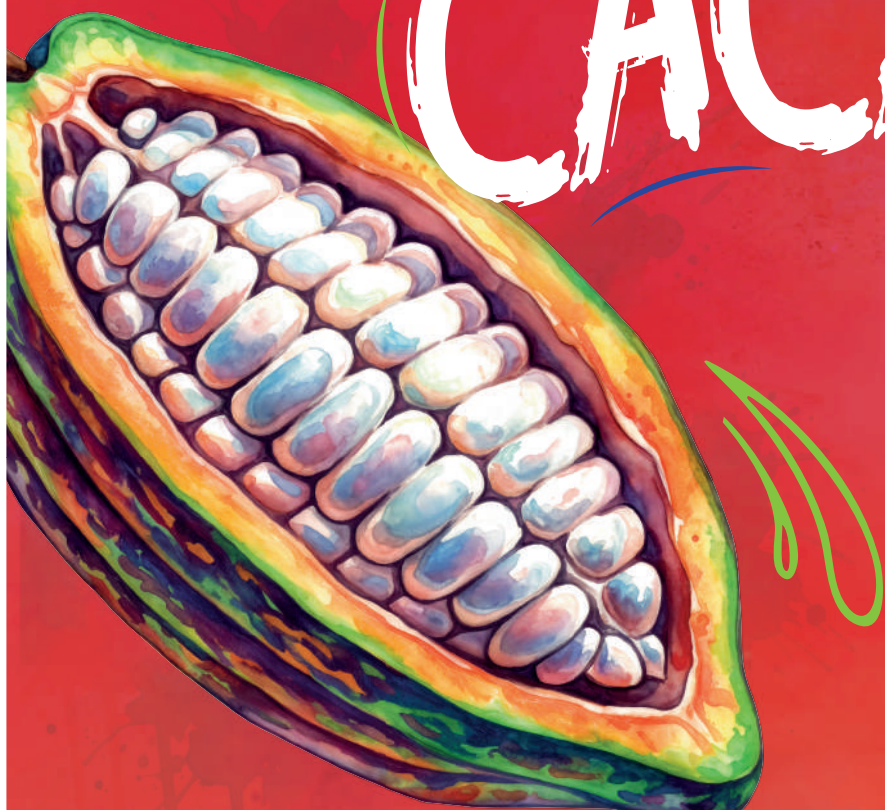


+11.000M²

de zonas experienciales



EL
PODER
DEL
CACAO



Si quieres participar como expositor
contáctanos:

Carolina Castro Díaz
Coordinadora comercial
Cel: 3227912830
ccastro@corferias.com



Luis Carlos Acevedo
Apoyo gestión comercial
Cel: 3214917848
luis.acevedo@fedecacao.com.co



Yeison Camacho Vega
Coordinador comercial
cel: 3222199127
ycamacho@corferias.com



MÁS INFORMACIÓN EN CHOCOSHOW.CO



FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO

Organiza:



corferias®
Generadores de
Oportunidades y Progreso

Consulta términos y condiciones en chocoshow.co



8° SEMINARIO INTERNACIONAL DE

CACAO

Turismo, biodiversidad y
transformación sostenible

Yopal, Casanare

¿Cómo se construye el nuevo
negocio del cacao sostenible?
Turismo, biodiversidad, trazabilidad,
transformación y mercados internacionales

Para más información

310 312 8011

seminariocacao@fedecacao.com.co

