

¡Feliz cumpleaños querida, Betsabé!

Celebramos los 103 años de Betsabé Álvarez, una productora que ha dedicado su vida a preservar la tradición del cacao artesanal en el norte del Cauca. Con sus manos, su historia y su conocimiento, convirtió el chocolate hecho en casa en un símbolo de identidad y orgullo para su territorio.



Pág. 5



Pág. 13

La apuesta por el cacao en el Suroriente del país

Gracias al trabajo conjunto entre la Fuerza Aeroespacial Colombiana, Fedecacao, Procacao Solano y entidades aliadas, el cacao se consolida en el suroriente colombiano como una alternativa productiva que genera oportunidades, fortalece comunidades y transforma territorios afectados por economías ilícitas.

Fedecacao fortalece la evaluación de nuevas variedades de cacao



Pág. 14

Actualmente, Fedecacao – Fondo Nacional del cacao desarrolla el seguimiento postregistro de nuevas variedades de cacao en 24 parcelas de evaluación agronómica ubicadas en distintas regiones del país, muchas de ellas en predios de productores vinculados mediante acuerdos de cooperación.

Colombia sabe a cacao

El cacao colombiano es reconocido por su calidad y sus atributos sensoriales. Detrás de ese reconocimiento está el trabajo de más de 65 mil familias.

Bajo esa visión nace Colombia sabe a cacao, una campaña orientada a incentivar su consumo.

Toma cacao, consume chocolate y apoya a las familias que cultivan el sabor de Colombia.

Aquí el productor Jhon Torres, de Sabana de Torres, Santander, en el Centro Experimental y de Capacitación Villa Mónica en San Vicente de Chucurí. Fotografía: Jonnathan Ferreira.



Pág. 3

El contrabando de grano de cacao: "Secreto a gritos" que no da espera



**EDUARD
BAQUERO
LÓPEZ**
Presidente
ejecutivo
FEDECACAO

El subsector cacaotero colombiano atraviesa hoy uno de los momentos más desafiantes para su sostenibilidad. Mientras FEDECACAO hace esfuerzos para consolidar la imagen y prestigio de la calidad de nuestro cacao en los mercados nacionales e internacionales y para continuar fortaleciendo la productividad en las regiones a través de estrategias como la renovación de plantaciones, enfrentamos una amenaza progresiva que compromete no solo la competitividad del sector, sino su sostenibilidad misma. Nos referimos al contrabando de grano de cacao.

No se trata de un acontecimiento secundario o anecdótico. Es un delito que viene presentándose ya a lo largo de los dos últimos años de manera recurrente y sistemática, en los que el contrabando masivo de cacao, especialmente hacia países vecinos como Ecuador, está distorsionando de manera grave el registro real de la producción nacional, al sacar del sistema formal de registros, volúmenes significativos de grano que nunca se contabilizan, no pagan impuestos a los municipios, departamentos ni a la nación. Este contrabando no solo esconde la verdadera productividad del país, sino que reduce de forma crítica los recursos de la Cuota de Fomento Cacaotero, afectando directamente la investigación, la asistencia de tecnología y la inversión social en las zonas productoras, además que este delito tiene penas de 4 a 12 años, según el artículo 447 de la ley 599. Además, una multa de hasta 750 salarios mínimos legales vigentes.

Más grave aún es que, pese a las reiteradas denuncias que FEDECACAO ha presentado desde 2024 ante el Ministerio de Agricultura, el ICA, la DIAN, la POLFA y otras autoridades, las respuestas han sido insuficientes. La falta de acciones contundentes ha permitido que esta práctica ilegal no solo continúe, sino que se profundice, evidenciando una preocupante pasividad institucional frente a un problema que golpea directamente a más de 65 mil familias cacaocultoras.

La cifra de salida de cacao del país sin cumplir los requisitos de exportación es muy preocupante. Entre 2024 y 2025, el comercio ilegal habría impactado el registro de la producción en cerca de 20 mil toneladas, generando una evasión significativa de recursos esenciales para el desarrollo del subsector. Esto no solo crea una competencia desleal, sino que debilita la capacidad del país para sostener su posicionamiento en los mercados internacionales y limita la reinversión de recursos a los cacaocultores colombianos que la generan.

Desde la Federación Nacional de Cacaoteros hemos insistido en que el crecimiento del sector debe estar acompañado de legalidad, transparencia y cumplimiento de las reglas de mercado. La apertura de nuevos destinos y la creciente demanda por cacao colombiano representan una oportunidad de lujo, pero esta solo será sostenible si se protege la cadena formal y se garantiza que todos los actores operen bajo condiciones justas.

Hoy hacemos nuevamente un llamado de auxilio al Gobierno Nacional ya que el país no puede seguir permitiendo que economías ilegales erosionen los avances alcanzados con tanto esfuerzo por los cacaocultores. Se requieren acciones inmediatas, decisiones firmes y una articulación efectiva entre las autoridades competentes para dismantlar estas redes delictivas y restablecer el orden en la comercialización del cacao. Insistimos ante las autoridades competentes para que adopten acciones inmediatas y contundentes frente a los responsables del contrabando, mediante la investigación y sanción de estas prácticas, el fortalecimiento de los controles en la cadena de comercialización y exportación, y la articulación de esfuerzos interinstitucionales que permitan dismantlar a los actores de estas infracciones.

El futuro del cacao colombiano depende de la capacidad colectiva para defender la legalidad. Desde FEDECACAO reiteramos nuestro compromiso con los productores y con el desarrollo rural del país, pero también advertimos con honestidad que la inacción no es una opción cuando está en juego la sostenibilidad de todo el subsector.

FEDECACAO celebra que la calidad del cacao colombiano sea reconocida y demandada en diferentes mercados, pues esto fortalece la garantía de compra de la producción de nuestras familias cacaocultoras y mejores precios a quienes nos debemos. Sin embargo, insistimos en la importancia de que la salida del grano de cacao del país se realice en el marco de la legislación colombiana, mediante la

suscripción de los respectivos contratos de exportación con el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao (FEP) y el cumplimiento de las obligaciones tributarias establecidas por el país para el comercio de esta materia prima.

Desde FEDECACAO no nos oponemos a que se le compre el cacao a los productores con mejores precios ya que eso fortalece los ingresos de las 65 mil familias, pero sí hacemos el llamado para que quienes lo compran, lo transforman o lo vendan a otros mercados estén en la obligación moral de reportar las transacciones y pagar los respectivos tributos municipales, departamentales y nacionales a los que la ley obliga.

Ñapa 1: El 23 de agosto tendremos una nueva cita con la democracia gremial. Invitamos a todos los cacaocultores del país a participar activamente en las elecciones cacaoteras, un proceso fundamental para el presente y el futuro de nuestro sector. Todo el cronograma está ponible en la página web de Fedecacao.

Ñapa 2: No olvidemos que los representantes elegidos asumirán la responsabilidad de llevar la voz de los productores a los escenarios donde se toman decisiones para el subsector, como el próximo Congreso Nacional Cacaotero, que se realizará en noviembre en Bogotá.

Ñapa 3: Estas elecciones son una oportunidad para fortalecer el gremio desde sus bases, escuchar las voces de las regiones y construir, entre todos, una cacaocultura más participativa y preparada para enfrentar los retos del futuro.



Periódico de Fedecacao - Federación Nacional de Cacaoteros

Año 18 - No. 88 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:

Isaias Alvarez Ramirez (Presidente Santander) - Joaquin Diaz Galvis (Suplente)
Elda Esneda Daza Piedrahita (Vicepresidente Arauca) - Alirio Antonio Rios 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 Rodriguez (Principal Santander) - Martha Cecilia Cubillos Mejia (Suplente)
Sotero Arenas Pico (Principal Santander) - Marcelina Cala Perez (Suplente)
Cesar Augusto Jaramillo Muñoz (Principal Antioquia) - Evelio De Jesus Gonzales Agudelo (Suplente)
Dagoberto Ortiz Bermeo (Principal Tolima) - Maria Claudina Torres Calderon (Suplente)

Colombia sabe a cacao



Una apuesta para conectar el origen con quienes lo consumen

Por: Programa de Apoyo a la comercialización

El reconocimiento del cacao colombiano va más allá de sus atributos sensoriales. Su valor también está en las familias productoras, los procesos de transformación y los territorios que han convertido este cultivo en una apuesta estratégica para construir desarrollo y futuro en el país.

Bajo esa visión surge “Colombia sabe a cacao”, una apuesta orientada a acercar a los consumidores al origen del cacao colombiano y a reconocer el trabajo de las familias cacaocultoras que hoy sostienen uno de los productos agrícolas con mayor proyección nacional e internacional.

La estrategia busca generar conexiones más directas entre quienes producen y quienes consumen, promoviendo espacios donde el cacao deje de entenderse únicamente como una materia prima y empiece a reconocerse también como una expresión de identidad territorial, sostenibilidad y valor agregado.

Durante los primeros meses del 2026, distintos escenarios nacionales e internacionales han permitido avanzar en ese propósito. Ferias, festivales y jornadas de promoción han servido para mostrar la diversidad del cacao colombiano y destacar el trabajo que productores, asociaciones y transformadores desarrollan en diferentes regiones del país.

Uno de esos espacios fue la participación institucional en la ICARRD+20, Segunda Conferencia Internacional sobre Reforma Agraria y Desarrollo Rural, realizada en Cartagena. Allí, organizaciones como ASPROFINCA, ACTIVA 10 y WORKAKAO participaron en mercados campesinos y espacios de intercambio orientados al desarrollo rural y la comercialización agropecuaria.



La participación permitió conectar directamente a los productores con consumidores, instituciones y potenciales aliados comerciales, generando oportunidades de promoción y aprendizaje alrededor del cacao colombiano. También abrió conversaciones sobre innovación, sostenibilidad y desarrollo rural, posicionando al cacao como una alternativa productiva vinculada a la generación de ingresos, la construcción de paz y la permanencia de las familias en el territorio.

La estrategia de promoción también llegó a escenarios internacionales. Entre el 19 y el 22 de marzo de 2026, Colombia participó en el Salón del Chocolate de Montreal, en Quebec, uno de los encuentros más importantes para la industria del chocolate y los productos especializados en Norteamérica.

El evento reunió compradores, distribuidores y expertos interesados en cacao fino de sabor y aroma, permitiendo presentar la oferta colombiana en un escenario altamente competitivo. Allí, el cacao colombiano logró destacarse por atributos cada vez más valorados en los mercados internacionales: calidad, origen, sostenibili-



dad y producción bajo sistemas agroforestales.

Este tipo de vitrinas representan oportunidades concretas para las familias cacaocultoras, ya que permiten ampliar el acceso a mercados diferenciados donde el valor del producto también está asociado a su historia, trazabilidad y origen.

Pero “Colombia sabe a cacao” también busca fortalecer el vínculo entre el consumidor y el territorio dentro del país. Por eso, diferentes actividades regio-



nales han llevado el chocolate colombiano a espacios comunitarios donde productores y transformadores pueden interactuar directamente con quienes consumen sus productos.

En el Meta, por ejemplo, las chocolatadas realizadas en municipios como Puerto Rico, Lejanías y Fuente de Oro se convirtieron en escenarios para promover el consumo local de chocolate y derivados del cacao regional. Estas jornadas permitieron acercar a la comunidad a los procesos productivos y re-

conocer el trabajo que existe detrás de cada producto transformado.

A estos espacios se sumaron eventos como EXPO-LANDAZURÍ, en Santander, y el Festival del Cacao de Chipichay, en Santa Helena del Opón, donde productores y transformadores exhibieron chocolates, derivados y experiencias construidas alrededor del cacao colombiano.

Estos encuentros impulsaron el reconocimiento de productos con valor agregado, promovieron concursos de calidad y facilitaron el intercambio de conocimientos entre actores de la cadena, consolidando nuevas oportunidades de mercado para las familias productoras.

Uno de los principales objetivos de esta estrategia es que el consumidor comprenda que detrás del chocolate colombiano existe una cadena construida por familias que trabajan desde la sostenibilidad, las buenas prácticas agrícolas y la conservación de los territorios.

Hoy el cacao colombiano no solo compite por calidad. También compite por la capacidad de contar su origen, transmitir confianza y conectar emocionalmente con quienes lo consumen.

“Colombia sabe a cacao” continuará desarrollando actividades en distintas regiones del país para seguir promoviendo el consumo de chocolate colombiano, abrir nuevos espacios de comercialización y acercar a más consumidores a las historias que existen detrás de cada grano.

Porque hoy, más que vender cacao, Colombia está aprendiendo a contar la historia que acompaña su origen. Y en esa historia, las familias cacaocultoras siguen siendo el verdadero corazón del chocolate colombiano.



ENCONTRARNOS PARA SEGUIR CRECIENDO

APORTES A LA CACAOCULTURA COLOMBIANA

Así vivimos el Primer
Encuentro Regional de
Mujeres Cacaocultoras del
Fondo Nacional del Cacao.

Por: María del Campo

Imagen de la cacaocultura colombiana

Cuando las mujeres cacaocultoras se encuentran, también se encuentran las historias, los aprendizajes y los sueños que durante años han acompañado la vida en el campo. Cada conversación abre caminos, cada experiencia compartida deja nuevas ideas y cada encuentro recuerda que el cacao colombiano también se construye desde la determinación, el conocimiento y el liderazgo de las mujeres rurales.

Con ese propósito se realizó en Bucaramanga el primer Encuentro Regional de Mujeres Cacaocultoras promovido por el Fondo Nacional del Cacao, un espacio que reunió a más de 70 mujeres provenientes de

Santander, Norte de Santander y Cesar para compartir experiencias, intercambiar saberes y seguir construyendo oportunidades alrededor de la cadena cacao-chocolate.

Productoras, transformadoras, lideresas, emprendedoras y jóvenes cacaocultoras llegaron desde 35 municipios de la región, representando la diversidad de territorios donde el cacao hace parte de la vida cotidiana, del trabajo familiar y de las economías rurales. Mujeres de distintas generaciones participaron en este espacio para conversar sobre sostenibilidad, liderazgo, comercialización, asociatividad y transformación, demostrando que el cacao es una oportunidad para construir comunidad y proyectar futuro.

Este encuentro hace parte de una apuesta nacional que busca seguir acompañando los procesos que las mujeres vienen liderando dentro de la cacaocultura colombiana. Bucaramanga fue el primero de varios espacios que continuarán en otros lugares, consolidando escenarios de articulación regional y aprendizaje colectivo entre mujeres vinculadas al subsector.

Uno de los aspectos más valiosos del encuentro fue la posibilidad de escuchar experiencias construidas desde distintos lugares de la cadena productiva. Algunas participantes compartieron su trabajo en la parte agronómica, acompañando procesos de siembra, manejo y beneficio del cultivo; otras hablaron de la transformación del cacao y del crecimiento de emprendimientos familiares que hoy encuentran en el chocolate una forma de generar valor agregado en los territorios. También estuvieron presentes mujeres que lideran asociaciones, procesos comunitarios y espacios de representación gremial.



A lo largo de la agenda, las protagonistas fueron ellas mismas. Cada conversación permitió reconocer cómo las mujeres han sido parte fundamental del desarrollo de la cacaocultura en Colombia, no solo desde el trabajo en finca, sino también desde la transmisión de conocimientos, la organización comunitaria y la construcción de iniciativas productivas sostenibles.

El panel de mujeres cacaocultoras fue uno de los momentos más significativos. Allí se compartieron historias de vida marcadas por la perseverancia, el trabajo colectivo y el compromiso con el territorio. Las participantes hablaron sobre los aprendizajes que han encontrado en el cacao, los retos de emprender desde el campo y la importancia de seguir construyendo redes entre mujeres que trabajan por un mismo propósito.

El Encuentro Regional de Mujeres Cacaocultoras cerró con reconocimientos, compromisos colectivos y un espacio que celebró la identidad de las mujeres rurales y su relación con el cacao. Porque en el cacao, cuando una mujer comparte su experiencia, también siembra posibilidades para otras. Y allí, en ese aprendizaje colectivo, el futuro del cacao colombiano sigue encontrando nuevas raíces para expandirse.

Entre cacao y tradición: La vida de doña Betsabé Álvarez

Te contamos la historia de esta productora quien llegó a los 103 años de vida. ¡Felicitaciones!

Por: Víctor Alfonso Poveda
Jefe oficina regional Jamundí

Antes de convertirse en productora, transformadora y referente de la cacaocultura caucana, Betsabé Álvarez fue una niña que observaba a su madre tostar el grano y preparar las tradicionales bolas de chocolate en la cocina familiar, en Padilla, Cauca. Entre el humo del fogón de leña y el aroma del cacao recién molido comenzó una historia que hoy supera un siglo de vida y que sigue profundamente ligada al campo.

Nació y creció bajo el modelo de finca tradicional, rodeada de cultivos de cacao, café, plátano y frutales. Desde pequeña entendió que la tierra no solo representaba sustento económico, sino también identidad, arraigo y permanencia para las familias campesinas. Sus padres y abuelos le enseñaron los secretos del cultivo y el valor del trabajo agrícola, enseñanzas que aún conserva intactas.

A sus 103 años, Betsabé Álvarez todavía recorre su finca en la vereda Holanda, en el norte del Cauca. Camina entre las plantas, revisa los árboles y observa con atención cada detalle del cultivo. Habla del cacao con la serenidad de quien ha vivido todas sus etapas: las épocas de abundancia, las enfermedades del cultivo, las caídas del precio y también el crecimiento que ha tenido el sector cacaotero colombiano.

Tras los años de violencia que golpearon al país después de la década de 1950, Betsabé retomó las labores agrícolas familiares y fortaleció el cultivo de cacao como base económica y cultural de su hogar. Lo que comenzó como una práctica de autoconsumo fue tomando fuerza gracias a



la calidad de los productos que preparaban en casa. Vecinos, familiares y amigos empezaron a pedir aquel chocolate artesanal elaborado bajo recetas tradicionales y, poco a poco, nació una marca que hoy es reconocida en diferentes escenarios cacaoteros: Choculas Betsabé.

Las tradicionales choculas, elaboradas artesanalmente con cacao, canela y clavos dulces, sin azúcar ni aditivos, representan mucho más que un producto. Son el resultado de un conocimiento ancestral que ha pasado de generación en generación y que conserva viva la esencia de la cocina tradicional caucana.

“En cada chocula viajan más de cien años de historia, tradición y amor por la tierra”.

El negocio familiar también se convirtió en un espacio de unión. Sus siete hijos —cinco hombres y dos mujeres— participan activamente en el proceso productivo y hacen parte de la continuidad de un legado construido durante décadas.

Con el paso de los años, el reconocimiento de su trabajo trascendió las fronteras del Cauca. Betsabé Álvarez ha participado en espacios como Agroexpo, Cacaofest, Chocoshow, congresos cacaoteros y mercados campesinos realizados en distintos municipios del país. En estos escenarios no solo comercializa sus productos; también comparte conocimientos sobre transformación artesanal y cultura cacaotera con estudiantes, productores y visitantes interesados en conocer el proceso detrás del cacao tradicional.

Su experiencia la ha convertido en una mujer admirada dentro del gremio. Además de ser fundadora de la marca *Choculas Betsabé*, participó en la creación de organizaciones como la Asociación de Agricultores y Cacaocultores de Finca Tradicional del Cauca y Valle del Cauca y la asociación Rescate Cacaotero.

Para Betsabé Álvarez, el cacao también representa oportunidades para las comunidades rurales. Uno de sus sueños es consolidar una

planta de transformación que permita fortalecer la cadena productiva, generar empleo y darle mayor valor agregado al cacao producido en la región.

En este camino, el acompañamiento de Fedecacao —Fondo Nacional del Cacao ha sido clave para fortalecer los procesos técnicos de su cultivo. A través del apoyo en renovación, injertación y buenas prácticas agrícolas, Betsabé Álvarez ha logrado mantener y mejorar sus plantaciones, preservando un modelo productivo que hoy representa tradición y sostenibilidad para el norte del Cauca.

Sin embargo, el recorrido no ha estado libre de dificultades. Las fuertes temporadas de lluvias registradas entre 2010 y 2011 afectaron cerca del 80 % de su plantación de cacao debido a la caída de árboles maderables sobre el cultivo. A esto se sumaron las limitaciones para acceder a nuevos canales de comercialización y fortalecer la venta de productos transformados. Pero si algo ha demostrado Betsabé Ál-

Frente a más de 1.200 productores reunidos durante el Día del Cacaocultor, vivimos un momento muy especial al celebrar el cumpleaños de Betsabé. Un homenaje a su vida, a su dedicación y al orgullo con el que ha llevado en alto el nombre del cacao y de las familias cacaocultoras.

várez a lo largo de más de cien años es que la perseverancia también se cultiva.

Hoy, mientras habla de sus hijos, nietos, bisnietos y futuras generaciones, Betsabé Álvarez deja claro que su historia no termina en una marca ni en una cosecha. Su apuesta es que el cacao siga siendo una oportunidad para las familias rurales y que las nuevas generaciones entiendan el valor de permanecer en el campo, preservando una tradición que durante más de cien años ha hecho parte de la historia del Cauca.

Exploremos nuestras regiones



Oficina Regional Gigante

El Fondo Nacional del Cacao realizó un taller de mercados y comercialización con 27 productores en el municipio de Tesalia, Huila. Se abordaron precios, calidad, exportación y perfil sensorial del cacao. La jornada fortaleció capacidades y promovió el análisis del grano y el intercambio de experiencias.

Oficina Regional El Socorro

Fedecacao realizó un taller teórico-práctico de transformación de cacao con productores de las provincias Guanentina y Comunera. La jornada fortaleció conocimientos en chocolatería fina y bombonería, promoviendo valor agregado y calidad en los productos derivados del cacao.



Oficina Regional Jamundí

El Fondo Nacional del Cacao fortaleció las capacidades de 26 productores de la región a través de un curso técnico sobre manejo integrado del cultivo en el CEC de Tierradura, en Miranda, Cauca.



Oficina Regional Saravena

Como parte de su estrategia de sostenibilidad, Fedecacao desarrolló en Saravena, Arauca, un taller sobre adaptación al cambio climático con productores de cacao. La jornada incluyó formación teórica y ejercicios participativos para identificar riesgos y plantear soluciones, orientadas a proteger los cultivos y mejorar la productividad.

Oficina Regional Yacopi

En La Peña, Cundinamarca, 25 cacaocultores participaron en una jornada de capacitación para fortalecer sus conocimientos en beneficio y calidad del grano, promoviendo la tecnificación de procesos.



Oficina Regional Apartadó

Realizamos un curso técnico en Tierralta, Córdoba, con productores del proyecto de Parques Nacionales, en el corregimiento de Saiza, con 30 participantes interesados en nuevas tecnologías para el cacao.

Oficina Regional Meta

Participamos en el Festival de la Tónica de Oro en Puerto Rico, Meta. El Fondo Nacional del Cacao promovió el cacao local mediante degustaciones y con un stand en donde se le dio visibilidad a la calidad del grano, fortaleció el consumo y brindó orientación a productores para impulsar el desarrollo del subsector.





Oficina Regional Tolima

Fedecacao, en articulación con la Alcaldía de Rioblanco, Tolima, realizó una capacitación en manejo integral del cacao con productores de la región. La jornada se enfocó en la calidad del grano y cata, con el fin de fortalecer conocimientos, mejorar prácticas productivas y promover el desarrollo económico local.



Oficina Regional Pereira

El Fondo Nacional del Cacao realizó, por primera vez, una demostración de método mujeres Indígenas de la Asociación de Productoras Agropecuarias, Agroindustriales y Artesanales – Asopradera de la comunidad Embera Chamí, ubicadas en la vereda Kundumí la Pradera del municipio de Pueblo Rico, Risaralda.

Oficina Regional El Carmen De Chucurí

El Fondo Nacional del Cacao implementa en El Carmen de Chucurí una estrategia de innovación y emprendimiento para mujeres cacao-cultoras y chocolateras artesanales. La iniciativa fortalece capacidades socio empresariales, liderazgo y generación de valor agregado, promoviendo autonomía económica y el desarrollo sostenible en la cadena del cacao.



Oficina Regional Muzo

En Boyacá, el Comité Intermunicipal de Cacaoteros de Fedecacao se reunió con asociaciones de Zetaquira, Berbeo, Campohermoso, Páez y Miraflores. Se socializaron funciones del comité y los desafíos del subsector para este año.

Oficina Regional Rionegro

El Fondo Nacional del Cacao capacitó, en Rionegro, Santander, a jóvenes, mujeres y líderes cacao-cultores de Rionegro y El Playón en mercados y comercialización. Conversamos sobre precios, condiciones del mercado internacional, regulación europea y evaluación sensorial para fortalecer su competitividad.



Oficina Regional Neiva

El Fondo Nacional del Cacao realizó una demostración de método con 10 productores de Campoalegre, Huila, enfocada en despatronaje y selección de material vegetal para injertación. La jornada fortaleció conocimientos para la renovación de cultivos, mejorando la calidad de las plantas y la eficiencia productiva.



Oficina Regional Bucaramanga

El Fondo Nacional del Cacao desarrolló en Bucaramanga una capacitación en marketing digital y comercio electrónico para fortalecer las capacidades de los transformadores, promoviendo el uso de estrategias para la comercialización y promoción de productos derivados del cacao, en un espacio dinámico de aprendizaje y construcción conjunta.



Oficina Regional San Vicente De Chucurí



El Fondo Nacional del Cacao realizó en el CEC Villa Mónica en San Vicente de Chucurí un curso técnico en manejo integrado del cultivo de cacao, con la participación de 19 productores. Se fortalecieron conocimientos técnicos y las capacidades de los cacao-cultores, impulsando una producción más eficiente y sostenible.



Oficina Regional Garzón

El Fondo Nacional del Cacao realizó un curso técnico en Guadalupe, Huila. La actividad se realizó en la vereda Los Cauchos y contó con la participación de 28 agricultores de la zona. Los asistentes recibieron capacitación integral en temas fundamentales para el manejo adecuado de sus cultivos.

EL CACAOCULTOR

Desde la finca Los Cámbulos, en el municipio de El Dorado, Meta, Yesenia ha construido una historia de esfuerzo, liderazgo y amor por el campo.

del mes

Yesenia Moreno Hernández

Liderazgo femenino que fortalece la cacaocultura en el Meta

Por: Nelson Enrique Cárdenas
Jefe Oficina Regional Meta

Es Yesenia Moreno Hernández, una destacada cacaocultora del departamento del Meta, reconocida por su profundo arraigo al campo, su compromiso con el desarrollo rural y su liderazgo dentro del sector cacaotero. Madre de dos hijos, reside en la finca Los Cámbulos, ubicada en la vereda La Isla, en el municipio de El Dorado. Su historia con el cacao no es reciente, sino que se remon-

ta a su infancia, cuando tuvo sus primeros acercamientos a este cultivo gracias a sus abuelos y padres, quienes le transmitieron el conocimiento, la tradición y el amor por esta actividad.

Desde muy joven, Yesenia se sintió cautivada por los coloridos frutos del cacao, así como por las semillas dulces y jugosas que encierran, dotadas de atributos especiales que representan no solo una oportunidad productiva, sino también una conexión con la naturaleza.

Este vínculo emocional y cultural fue determinante

para que tomara la decisión de permanecer en el campo y dedicar su vida a esta labor. Es así como, desde hace 21 años, vive, trabaja y depende económicamente del cultivo de cacao, una actividad que, además de ser sostenible, contribuye a la conservación del medio ambiente y al fortalecimiento de las economías locales.

Su vocación de servicio y liderazgo la han llevado a involucrarse activamente en los procesos comunitarios de su vereda y municipio. Ha formado parte de las juntas de acción comunal, espacios en los que ha aportado significativamente al desarrollo social y organizativo de su comunidad.

Asimismo, se ha destacado en el ámbito asociativo, desempeñándose como vicepresidenta de la cooperativa WORKAKAO y, en la actualidad, como representante legal de la Asociación ASOFRUD del municipio de El Dorado, Meta, desde donde impulsa iniciativas orientadas al fortalecimiento del sector cacaotero.

En reconocimiento a su trayectoria y compromiso, Yesenia participó en la estrategia Mujer Rural Cacaocultora Mentora, una estrategia de formación del Fondo Mujer y Fedecacao, cuyo

propósito era seleccionar a un grupo de mujeres cacaocultoras que representaran el papel fundamental de la mujer en este sector. Gracias a su dedicación y experiencia, fue seleccionada para participar en un proceso de intercambio cultural que le permitió realizar un recorrido por África y algunos países de Europa, experiencia que enriqueció su visión productiva, organizativa y social del cultivo de cacao.

Adicionalmente, Yesenia ha venido trabajando de manera constante en la promoción de la equidad de género, especialmente con jóvenes de su territorio. Su objetivo ha sido motivarlos a integrarse en los procesos asociativos, fomentando su participación activa como agentes de cambio que aporten nuevas ideas y enfoques innovadores. De esta manera, busca fortalecer el subsector cacaotero, mejorar los procesos de producción y consolidar la cadena de valor.

De igual forma, Yesenia acompaña de manera activa los eventos realizados por la Oficina Regional Meta, espacios en los cuales comparte sus experiencias, conocimientos y aprendizajes como productora, desempeñando un papel fundamental como mujer mentora en el departamento del Meta. A través de su testimonio, inspira a otros productores, especialmente a mujeres y jóvenes, a fortalecer sus capacidades y a creer en el potencial del cacao como motor de desarrollo rural.

Su principal propósito es contribuir al mejoramiento de los ingresos económicos de las familias asociadas, promoviendo un desarrollo sostenible, incluyente y con enfoque comunitario. La historia de Yesenia es un claro ejemplo de perseverancia, liderazgo y amor por el campo, que inspira a nuevas generaciones a creer en el potencial del cacao como motor de desarrollo rural.



Yesenia Moreno Hernández, cacaocultora mentora del Meta.

— Diario de un extensionista —

Eunice Sandoval Escuderos

Compromiso técnico y social con la cacaocultura sostenible

Desde la vereda Honduras Alto, en El Carmen de Chucurí, Santander, Eunice ha construido una trayectoria ligada al cacao, integrando tradición familiar, formación académica y trabajo comunitario en favor del desarrollo rural sostenible.



nidades cacaocultoras, promoviendo la transferencia de conocimientos técnicos, el fortalecimiento organizativo y la adopción de prácticas sostenibles. Desde su rol, acompaña a pequeños productores en la implementación de sistemas agroforestales que mejoran la productividad, optimizan el uso de recursos y generan resiliencia frente a los efectos del cambio climático.

En su labor diaria, impulsa la planificación técnica de las fincas, la diversificación productiva y la conservación de la biodiversidad como pilares del desarrollo rural. Su enfoque integra sostenibilidad ambiental, rentabilidad económica y bienestar social, convencida de que el futuro del cacao depende de una producción responsable y consciente.

Por: Jaime Velandia
Jefe Oficina Regional
El Carmen De Chucurí

En la vereda Honduras Alto, del municipio de El Carmen de Chucurí, Santander, rodeada de montañas, tradición y cultura campesina, nació Eunice Sandoval Escuderos, una mujer que hoy representa el compromiso técnico y social con la cacaocultura sostenible del municipio. Hija de Hernando Sandoval Quintero y Virginia Escuderos Ardila, creció en el seno de una fa-

milia dedicada al cultivo de cacao, donde desde temprana edad aprendió que cada jornada en el campo es una escuela de vida.

Desde entonces comprendió que el cacao es un proyecto colectivo que fomenta el trabajo en equipo, fortalece los lazos familiares y consolida valores como la disciplina, el respeto y el sentido de pertenencia por el territorio. En cada actividad agrícola encontró una enseñanza: la constancia del agricultor, la paciencia del proceso productivo y la responsabilidad con la tierra.

Su trayectoria profesional inició en 2015, cuando se vinculó a Parques Nacionales Naturales de Colombia, desempeñándose durante nueve años en la zona de la Serranía de los Yariquies.

En el ámbito académico, Eunice consolidó su formación como técnica en cacao, tecnóloga en Sistemas Agroforestales y actualmente culmina sus estudios de Ingeniería en Sistemas Agroforestales. Esta preparación le ha permitido fortalecer sus competencias técnicas y profesionales, integrando el conocimiento científico con el saber campesino,

Eunice Sandoval Escuderos ha dedicado su vida al fortalecimiento de la cacaocultura sostenible, integrando tradición campesina, conocimiento técnico y compromiso con las familias productoras de El Carmen de Chucurí.

una combinación fundamental para el desarrollo rural sostenible.

A partir de 2024 inició su vinculación laboral con la Federación Nacional de Cacaoteros de Colombia, entidad que trabaja por el bienestar de miles de familias productoras en el país. Su ingreso se dio en el marco del proyecto *Soluciones y mercados climáticamente inteligentes para pequeños productores de cacao en Colombia*, desarrollado en convenio con Solidaridad Network.

Esta experiencia le ha permitido trabajar directamente con comu-

Hoy, su historia es reflejo del empalme generacional que necesita el sector cacaotero: jóvenes profesionales comprometidos con el territorio, con sólida formación académica y profunda identidad campesina. Eunice Sandoval Escuderos demuestra que la tradición familiar puede transformarse en liderazgo técnico y que el cacao, más que un cultivo, es una oportunidad para construir desarrollo sostenible, dignificar el campo y proyectar a El Carmen de Chucurí como referente de cacaocultura responsable en Colombia.

¡Estamos presentes en el Cauca!



Por: **Miller Solarte**
 Jefe Oficina Regional Popayán

La cacaocultura sigue consolidándose como una alternativa de desarrollo rural, sostenibilidad económica y construcción de paz en el departamento del Cauca. Con la apertura de la nueva Oficina Regional de la Federación Nacional de Cacaoteros – Fedecacao en Popayán, inició oficialmente el convenio entre Mercy Corps y Fedecacao, una alianza que beneficiará a 1.000 familias cacaocultoras de la región hasta el año 2028.

La iniciativa hace parte del programa Desarrollo Algo Nuevo y tendrá una duración de 30 meses, periodo durante el cual se desarrollarán acciones orientadas a fortalecer la productividad, mejorar la calidad del cacao y aumentar los ingresos de las familias rurales vinculadas al proyecto.

El convenio contempla asistencia técnica especializada, entrega de insumos, acompañamiento productivo, maquinaria e infraestructura para las comunidades participantes, buscando consolidar al cacao como una alternativa económica sostenible en territorios históricamente afectados por problemáticas sociales y economías ilícitas.

De acuerdo con Hugo Gómez, director senior de Tierras y Desarrollo Rural de Mercy Corps, gran parte de las familias beneficiadas hacen parte de procesos de sustitución voluntaria de cultivos de uso ilícito por cacao, apostándole a modelos productivos legales y sostenibles que permitan mejorar las condiciones de vida en las zonas rurales del Cauca.

“Con Fedecacao trabajaremos por mejorar la comercialización y lograr pagos justos y competitivos del cacao. Además, apoyaremos la formalización de la



Mercy Corps y Fedecacao impulsan nuevas oportunidades para 1.000 familias cacaocultoras del Cauca

Con la apertura de la nueva Oficina Regional de Fedecacao en Popayán, inició oficialmente el convenio entre Mercy Corps y Fedecacao, en el marco del programa Desarrollo Algo Nuevo, una alianza que beneficiará a 1.000 familias cacaocultoras de la región hasta el año 2028.



propiedad rural y el fortalecimiento de las asociaciones de productores. Este modelo permitirá una transición económica sostenible y sentar las bases de la construcción de paz en estos territorios”, señaló Gómez.

El proyecto también busca fortalecer las capacidades organizativas de las asociaciones cacaoteras y generar mejores condiciones de acceso al mercado para los productores, promoviendo

una cadena de valor más sólida y competitiva para el cacao caucano.

Durante el lanzamiento del convenio, Fedecacao destacó que la apertura de la nueva oficina regional en Popayán permitirá ampliar el acompañamiento técnico y fortalecer la presencia institucional en el departamento. Con esta sede, la Federación alcanza 28 oficinas regionales en el país al servicio de los productores.

“Esta expansión nos permite acompañar de manera más cercana a las familias cacaocultoras, impulsar mayores niveles de productividad y consolidar sistemas sostenibles que garanticen competitividad y bienestar en el largo plazo”, afirmó Eduard Baquero, presidente ejecutivo de Fedecacao.

El Cauca cuenta con condiciones climáticas y ambientales favorables para el cultivo de cacao, un producto reconocido interna-

cionalmente por su calidad y catalogado como fino de sabor y aroma. Por ello, esta alianza busca posicionar al departamento como referente nacional en producción sostenible y calidad de cacao.

Además del impacto económico, el convenio representa una apuesta por el fortalecimiento del tejido social y la generación de oportunidades para las comunidades rurales, promoviendo el arraigo al territorio y el desarrollo de economías legales en el campo colombiano.

La alianza entre Mercy Corps y Fedecacao ratifica el potencial del cacao como motor de transformación social y productiva, demostrando que la articulación entre cooperación internacional, gremios y comunidades puede contribuir al desarrollo sostenible y a la construcción de paz en regiones históricamente afectadas por la violencia y la exclusión.

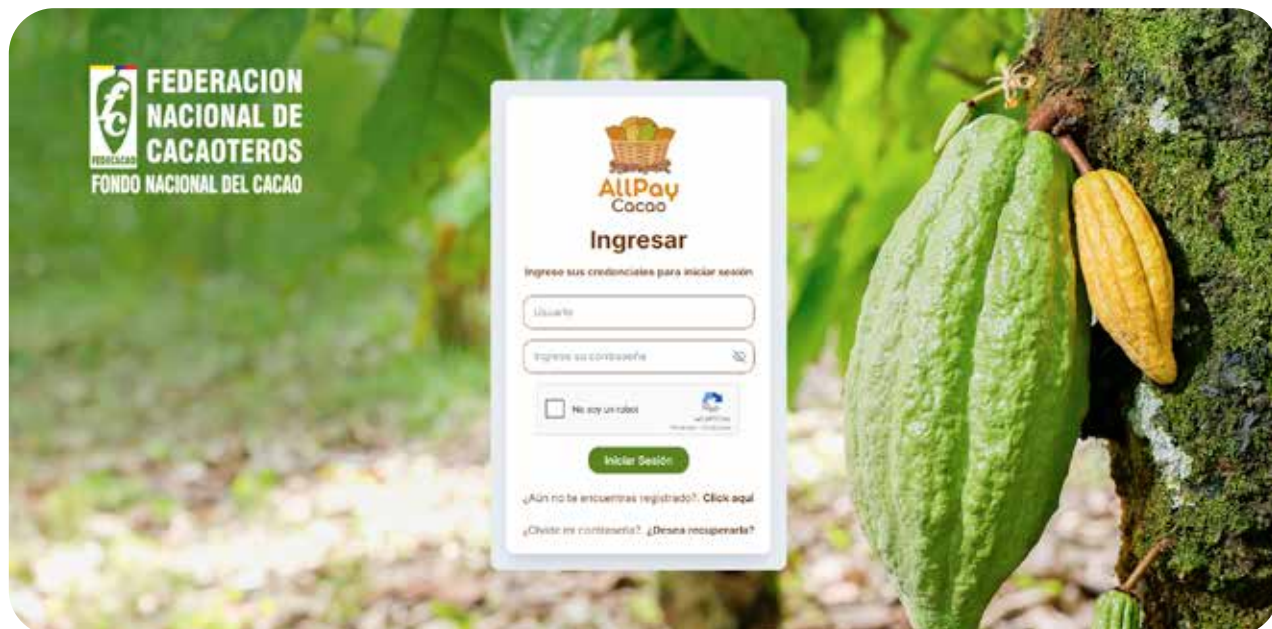
Modernizando el proceso de Recaudo de la Cuota de Fomento Cacaotero: Conoce Allpay Cacao

Por: Paula Alejandra Arenas Velilla
Coordinadora de Estadística y Recaudo

La Cuota de Fomento Cacaotero es una contribución obligatoria de carácter parafiscal que corresponde al 3% sobre el precio de venta de cada kilogramo de la producción nacional de Colombia (Ley 67 de 1983), esta cuota de fomento constituye un mecanismo esencial para financiar programas orientados al fortalecimiento del subsector cacaotero, a través de Investigación, Transferencia de Tecnología, y Apoyo a la Comercialización.

De acuerdo con el Decreto 1000 de 1984, se establece que están obligados al recaudo de la Cuota de Fomento Cacaotero, todas las personas naturales o jurídicas que adquieran cacao de la producción nacional, bien sea para el mercado interno o el de exportación.

Fedecacao, en su calidad de administradora del Fondo Nacional del Cacao, ha venido trabajando en la modernización de los procesos de recaudo de la Cuota de Fomento; en este sentido, desde el año



2025 se viene desarrollando una plataforma tecnológica con este propósito.

Como resultado de este proceso de transforma-

ción, queremos presentarte Allpay Cacao, la plataforma de Fedecacao Fondo Nacional del Cacao, a través de la cual se realiza el recaudo de la Cuota de

Fomento Cacaotero de manera ágil, segura y en línea. Esta herramienta ha sido desarrollada con el objetivo de mejorar y facilitar los procesos.

Con AllpayCacao damos un paso hacia la transformación digital del sector cacaotero colombiano.

Paso a paso

para el uso de Allpay Cacao



Proyecto de Desarrollo Integral del Suroriente Colombiano:

El cacao como motor de sostenibilidad, paz y esperanza en Solano, Caquetá

Por: **CT. Camilo Rojas Osorio**
Jefe Sección Acción Integral CACOM-6



La articulación efectiva entre el Estado, el sector privado, las organizaciones productivas y las comunidades rurales continúa demostrando que la Acción Unificada es un pilar fundamental para transformar los territorios históricamente afectados por economías ilícitas y problemáticas sociales. Un claro ejemplo de este esfuerzo conjunto es el Proyecto de Desarrollo Integral del Suroriente Colombiano, iniciativa liderada por la Fuerza Aeroespacial Colombiana, en coordinación con PROCACAO Solano, y con el apoyo estratégico de la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), Casa Luker, Visión Amazonía y la Alcaldía de Solano.

Este proyecto se consolida como una apuesta integral por el desarrollo rural sostenible, al promover alternativas productivas legales que fortalecen el tejido social, generan ingresos dignos para las familias campesinas y contribuyen a la recuperación social y ambiental del territorio amazónico. La suma de capacidades institucionales, técnicas, logísticas y comunitarias ha permitido construir un modelo de

intervención que posiciona al cacao como un eje de transformación económica y social en el suroriente colombiano.

Entre los principales objetivos del Proyecto de Desarrollo Integral del Suroriente Colombiano se destacan la sustitución voluntaria de cultivos de uso ilícito por cacao, el fortalecimiento de la comercialización de productos agrícolas, el impulso de las economías comunitarias, la generación de alternativas productivas sostenibles para el campesinado, la reducción de dinámicas ilícitas y la contribución directa a la recuperación ambiental de una región estratégica para el país.

En el marco de esta iniciativa, la Fuerza Aeroespacial Colombiana

ha puesto al servicio de las comunidades sus capacidades operativas y logísticas, facilitando el transporte aéreo de 8.131 kilogramos de cacao seco en la ruta Tres Esquinas – Bogotá D.C., acción que ha permitido optimizar los tiempos de comercialización, garantizar condiciones adecuadas para el grano y fortalecer la cadena de valor del cacao producido en Solano y Puerto Leguízamo.

El acompañamiento técnico permanente de FEDECACAO ha sido determinante para el éxito del proyecto. Gracias a su experiencia y liderazgo gremial, más de 50 productores de cacao de los municipios de Solano y Puerto Leguízamo han recibido visitas técnicas especializadas de seguimiento, orientadas a evaluar

Transporte aéreo de cacao seco, Tres Esquinas 2024.

y fortalecer prácticas agrícolas relacionadas con el control de enfermedades, las podas de formación y mantenimiento, así como el manejo, mantenimiento y rehabilitación de los cultivos. Estas acciones permiten mejorar la productividad, asegurar estándares de calidad y promover una producción cacaotera sostenible y competitiva.

Las visitas técnicas y el acompañamiento interinstitucional han impactado positivamente a comunidades rurales de veredas como El Carmen, Hericha, Campo Alegre y Puerto Las Mercedes, en el municipio de Solano, sembrando confian-

za y esperanza en las familias campesinas. Asimismo, contribuyen al fortalecimiento de la economía familiar, al acceso a mercados formales y al reconocimiento del cacao como una alternativa real y viable para el desarrollo del territorio.

Desde el año 2023, la Fuerza Aeroespacial Colombiana, a través del Centro de Acción Integral y el Comando Aéreo de Combate No. 6 (CACOM 6), ha acompañado de manera permanente a los agricultores de Solano, integrando su talento humano, sus capacidades operativas y su infraestructura logística en favor del crecimiento del sector agrícola y del bienestar de las comunidades del suroriente colombiano.

Este esfuerzo cobra un significado especial en el marco de la conmemoración de los 92 años del Comando Aéreo de Combate No. 6, unidad que durante más de nueve décadas ha estado al servicio de la seguridad, el desarrollo y la comunidad del suroriente del país. A lo largo de su historia, el CACOM 6 no solo ha cumplido una misión estratégica en la defensa nacional, sino que también ha sido un actor clave en la implementación de acciones

de desarrollo integral, apoyo humanitario y fortalecimiento de la presencia institucional en regiones apartadas.

El Proyecto de Desarrollo Integral del Suroriente Colombiano es hoy el resultado del trabajo coordinado entre la Fuerza Aeroespacial Colombiana, FEDECACAO, PROCACAO, el sector privado, las autoridades locales y las comunidades, y se consolida como un símbolo

de Acción Unificada, esperanza y progreso. Este esfuerzo conjunto representa un aporte significativo a la consolidación de la paz, al fortalecimiento de economías legales y a la construcción de un futuro sostenible para el campo colombiano.

La Fuerza Aeroespacial Colombiana, a través del Comando Aéreo de Combate No. 6, y la Federación Nacional de Cacaoteros, ratifican su compromiso con el desarrollo regional, la protección del medio ambiente y el fortalecimiento del sector cacaotero, demostrando que cuando las instituciones trabajan de manera articulada con las comunidades, el cacao se convierte en un verdadero motor de transformación social y territorial en el suroriente colombiano.



Proceso de secado del cacao, Solano 2025.



Participación Semana del Cacao y el Chocolate, Florencia 2025.

Y el proceso de evaluación de materiales de cacao a nivel nacional, ¿Cómo se hace?

Por: **Viviana Lucía Cuarán**
Profesional en Fitomejoramiento
Programa de investigación

El Programa de Investigación de FEDECACAO continúa fortaleciendo el proceso de selección, conservación y evaluación de materiales de interés agronómico de cacao en Colombia. Esta labor hace parte del Proyecto Uno, orientado a evaluar materiales regionales sobresalientes en diferentes ambientes, con el propósito de conocer su comportamiento productivo, sanitario y su adaptación a las condiciones reales de las fincas cacaoteras.

El seguimiento postregistro de cultivares se desarrolla bajo los lineamientos establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, autoridad nacional encargada del registro y vigilancia de cultivares comerciales. En este proceso se consideran las disposiciones de la Resolución ICA No. 67516 y la Resolución 15141, que indican la necesidad de realizar seguimiento a materiales registrados en distintas subregiones naturales del país. Para ello, los cultivares se evalúan en ambientes contrastantes como la región Andina, los valles interandinos, Caribe húmedo y seco, Amazonia, Pacífico y Orinoquia.

Actualmente, esta actividad se desarrolla en 24 parcelas de evaluación agronómica, muchas de ellas ubicadas en predios de productores, bajo acuerdos de cooperación. Este enfoque permite que los productores participen de manera directa en la observación y validación de los materiales, fortaleciendo la selección varietal participativa. Los materiales evaluados son Fedecacao Marsella 7 (FMA 7), Fedecacao Bolívar 1 (FBO 1), Fedecacao San Vicente 1 (FSV 1), Fedecacao Chigorodó 8 (FCHI 8), Fedecacao Gigante 4 (FGI 4) y Fedecacao Arauquita 5 (FEAR 5), este último empleado como control del estudio.

Entre los resultados, se analizó el porcentaje de establecimiento de injertos en diferentes municipios y rangos altitudinales. Los resultados muestran que varios materiales presentan un comportamiento sobresaliente, en términos generales, FGI4, FEAR5, FBO1 y FMA7 se destacaron por sus altos promedios de establecimiento y buena estabilidad. FSV1 también mostró buen desempeño, aunque con mayor sensibilidad en algunos ambientes. Por su parte, FCHI8 presentó mayor variabilidad, lo que indica que podría requerir condiciones de manejo y ambiente más específicas para expresar todo su potencial.

que se combina con factores como humedad, suelo, manejo, sombra, sanidad, calidad del patrón y oportunidad de injertación.

Estos resultados son importantes porque permiten identificar materiales con mayor adaptación y estabilidad, y ayudan a orientar futuras recomendaciones para los productores. Además, fortalecen el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos por el ICA para el seguimiento postregistro de cultivares de cacao.

FEDECACAO continuará realizando visitas de seguimiento, toma de información en campo y acompañamiento técnico a las parcelas. Durante los periodos productivos se registrarán variables como índice de grano, índice de mazorca, número de almendras por mazorca, frutos por árbol, incidencia de monilia, Phytophthora y escoba de bruja. Con esta información se busca consolidar materiales de cacao más productivos, sanos y adaptados, contribuyendo al desarrollo sostenible de la cacaocultura colombiana.

OBJETIVO

Identificación de materiales regionales con características sobresalientes de rendimiento, sanidad y calidad.

VARIABLES EVALUADAS

- Índice de grano e índice de mazorca
- Número de almendras por mazorca
- Frutos/árbol/año
- Moniliasis, Phytophthora y Escoba de bruja

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

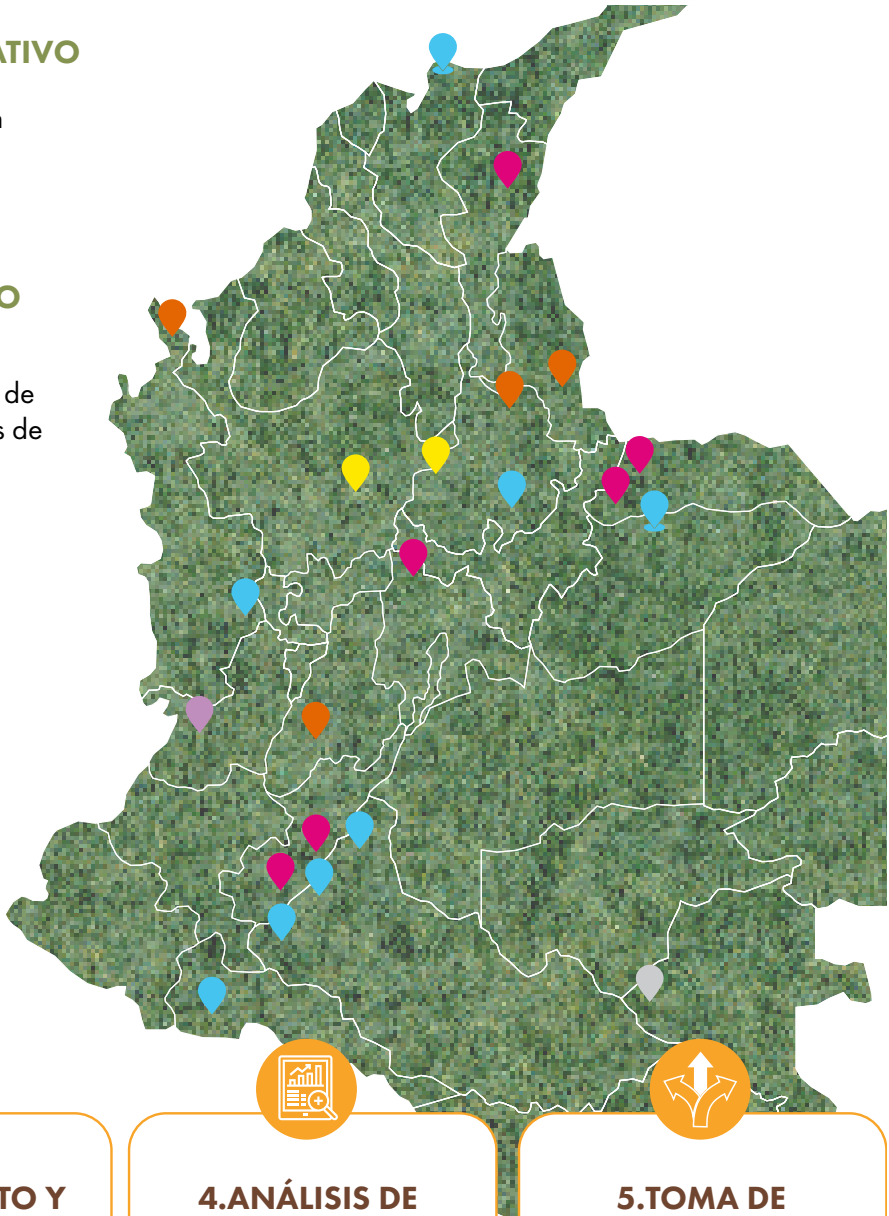
Seguimiento postregistro según Resolución ICA No. 67516 y Resolución 15141.

ENFOQUE PARTICIPATIVO

Parcelas establecidas en fincas de productores mediante acuerdos de cooperación.

SUBREGIONES NATURALES

- Andina (>900 msnm)
- Valles interandinos (400 - 900 msnm)
- Caribe húmedo (<400 msnm)
- Caribe seco (>400 msnm)
- Amazonia (<400 msnm)
- Pacífico (<400 msnm)



- 24 Parcelas en 6 subregiones
- 6 clones evaluados FSV1, FGI4, FCHI8, FMA7, FBO1 y FEAR5
- Aprobación ICA Cumplimiento Resolución ICA 67516 y 15141

1. SELECCIÓN DE MATERIALES

Identificación de materiales regionales con características sobresalientes de rendimiento, sanidad y calidad.

2. ESTABLECIMIENTO DE PARCELAS

24 parcelas en 6 subregiones naturales de Colombia.
Materiales propagados por injertación directa en campo.

3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Visitas de seguimiento: 22 por parcela al año.
Se registran variables de rendimiento, sanidad y calidad en formato establecido (PL-TF-31).

4. ANÁLISIS DE INFORMACIÓN

La información se procesa y analiza para determinar el comportamiento de los materiales en los diferentes ambientes.

5. TOMA DE DECISIONES

Selección de materiales sobresalientes y recomendación para su registro y difusión a productores.

Madres Sembradoras de Futuro



Por: **Martha Orjuela**
Linda Lucía Vergara Cubides
Profesionales Programa
de Investigación

En el mes de las madres desde el Programa de Investigación y en el marco de la estrategia “*Sembrando Futuro*” queremos rendir un homenaje a esas mujeres valientes, amorosas, luchadoras y entregadas que son el pilar de los hogares, a todas ellas, que, aun enfrentado sus propias batallas, tienen el poder de transformar y de construir un futuro donde convierten las dificultades en oportunidades.

Ser madre implica priorizar las necesidades de quienes se ama, velar por el bienestar de los hijos, acompañar en medio de las dificultades aun cuando el



cansancio aparece, y cuando las fuerzas parecen agotarse, creer en el futuro incluso cuando los caminos parecen inciertos, luchar por nuevas oportunidades y seguir adelante incluso cuando el corazón está cansado y lastimado.

Reconocemos su incansable labor, que implica compromiso, dedicación y cuidado constante, son manos

comprometidas que saben acompañar, esperar y guiar en cada etapa de la vida de sus hijos y familias.

Gracias por cada abrazo que calma cuando la vida se hace pesada, por cada palabra que orienta y sigue alimentando



Landázuri, Santander.



Ríonegro, Santander.

Guapotá,
Santander.

solo el papel que tienen dentro de sus hogares y comunidades, sino también la fuerza silenciosa con la que sostienen sueños, siembra valores y transforman vidas, porque cada experiencia vivida fortalece su carácter, amplía su amor y le enseña a descubrir capacidades que quizá nunca imaginaron tener.

Queremos honrar especialmente a las madres campesinas, trabajadoras, a las cuidadoras, a las emprendedoras y a todas aquellas que desde distintos lugares son ejemplo de resiliencia, apoyo, y tenacidad, admiramos su paciencia, su vocación y esa manera tan especial que tienen de guiar, porque ser madre implica sanar heridas, acompañar, escuchar y creer en las personas aun cuando ellas mismas dudan de sí.

Hoy honramos a esas mujeres valientes que transforman esfuerzo en vida, sacrificio en esperanza y amor en futuro, que aun cansadas y llenas de miedo continúan adelante, honramos a las madres que atraviesan múltiples desafíos que les permite fortalecer su carácter y las convierten en mujeres llenas de sabiduría, sensibilidad y fortaleza porque cada

Hoy honramos a esas mujeres valientes que transforman esfuerzo en vida, sacrificio en esperanza y amor en futuro, que aun cansadas y llenas de miedo continúan adelante.

experiencia vivida deja una huella que impacta generaciones y permanece en aquellos que reciben su amor y dedicación.

Este mes queremos invitarlas también a reconocerse a ustedes mismas. A recordar que su valor no depende únicamente de lo que hacen por otros, sino también de quienes son: mujeres llenas de historia, de pruebas superadas, de sueños y de capacidades inmensas que merecen descanso, reconocimiento, amor y espacios donde también puedan florecer.

Que este mes de las madres sea una oportunidad para celebrar su vida, reconocer su entrega y recordarles que su labor tiene un impacto profundo en las generaciones presentes y futuras. or todo lo que eres y por todo lo que has dado con amor.

Leyes europeas, realidades colombianas:

EXPECT-AGRI

Un estudio de la U. de Basilea en Colombia

Por: Lucia Casalegno

Investigadora U. de Basilea, Suiza

Cada vez más compradores quieren saber de dónde viene el cacao, cómo se produce y qué hay alrededor de la finca. Esas preguntas no son casualidad.

Entender qué hay detrás de ellas es el objetivo de EXPECT-AGRI, un proyecto de investigación internacional liderado por la Universidad de Basilea, Suiza, en colaboración con la Universidad de los Andes. La Unión Europea ha aprobado nuevas leyes que exigen que productos como el cacao, el café y la palma de aceite no provengan de zonas con deforestación, entendida como la tala de más de media hectárea de bosque. EXPECT-AGRI examina, de forma indepen-

diente, cómo estas leyes están llegando a los productores en Colombia y en Costa de Marfil, el mayor productor de cacao del mundo.

Por eso, el proyecto no viene a imponer reglas: viene a escuchar. El equipo investigador de campo en Colombia, conformado por Lucía Casalegno, Laura Reyes y Pablo Restrepo, está recorriendo los departamentos de Meta, Huila y Santander y regresará en 2027 y 2028 para continuar este proceso. En grupos focales con productores se conversa sobre temas cercanos al campo: cómo ha cambiado el paisaje en la región, los ingresos del cacao, las condiciones laborales y quiénes son los actores más presentes en el territorio. El equipo tam-



bién realiza entrevistas con comercializadores, exportadores y organizaciones del sector.

Gracias al apoyo del Programa de investigación de FEDECACAO, los investigadores se están acercando a las realidades productivas

Lucia Casalegno de EXPECT-AGRI con productores y actores de la cadena de cacao en la Oficina Regional de Garzón, Huila.

de cacao del país, asegurando que los resultados reflejen la realidad del productor y no solo la visión desde escritorios europeos o colombianos.

Los resultados, esperados hacia 2030, serán compartidos con quienes participaron y podrán

contribuir a la revisión de estas políticas europeas, para que la voz del campo colombiano se escuche.

¡Un agradecimiento a las oficinas de FEDECACAO involucradas y a los productores que están participando!



Gustavo Rodríguez Blanco

Un legado que permanecerá en la cacaocultura santandereana

FEDECACAO lamenta el fallecimiento de Gustavo Rodríguez Blanco, reconocido líder cacaocultor de San Vicente de Chucurí, Santander, exdiputado y exconcejal, cuya trayectoria estuvo marcada por el compromiso con el desarrollo rural, el fortalecimiento del gremio y la defensa de las familias productoras de cacao.

Durante décadas, Gustavo Rodríguez Blanco dedicó su vida al servicio de su co-

munidad y al impulso de la cacaocultura en una de las regiones más representativas para el cacao colombiano.

Su trabajo dejó una huella importante en el fortalecimiento del subsector y en la promoción del campo como motor de desarrollo económico y social para las comunidades rurales. Quienes compartieron con él destacan su capacidad de liderazgo, su conocimiento del territorio y su permanente interés por apoyar a los productores.

En reconocimiento a su trayectoria y aporte al cacao colombiano, durante Chocoshow 2025, la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO realizó un homenaje especial en su nombre, exaltando su labor y el legado construido a favor de la cacaocultura nacional.

La Federación Nacional de Cacaoteros, su Junta Directiva y la Presidencia Ejecutiva expresan sus condolencias a sus hijos, familiares, amigos y seres

queridos, acompañándolos con sentimientos de solidaridad y fortaleza en este difícil momento.

El nombre de Gustavo Rodríguez Blanco permanecerá ligado a la historia y al desarrollo de la cacaocultura de San Vicente de Chucurí.

Sus hijos Gustavo Adolfo y Óscar Leonardo siguen los pasos de su padre siendo cacaocultores que inspiran en la región, un abrazo de solidaridad.



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

3-4
SEPT
2026

Para más información

seminariocacao@fedecacao.com.co

chocoshow

Experiencia del cacao al chocolate

EL PODER DEL CACAO

Le da la bienvenida a su

VII VERSIÓN

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

+140

Expositores

+17.000

Visitantes

+11.000M²

de zonas experienciales

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

CORFERIAS

cel: 3222199127

ycamacho@corferias.com

FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS

FONDO NACIONAL DEL CACAO

Organiza:

Generadores de Oportunidades y Progreso

Decide en las elecciones
gremiales cacaoteras 2026

Que tu voto se convierta en el aroma del cacao

Agosto, mes de votaciones
cacaoteras en Colombia

¿Cómo se viene desarrollando el proceso electoral cacaotero 2026?

15 de marzo al 22 de mayo

Inscripciones

Inscripción de cacaocultores para obtener la cédula cacaotera o inscribirse en el proceso electoral 2026.

5 al 16 de junio

Reclamar formatos

Fecha establecida para reclamar los formatos en las oficinas regionales de FEDECACAO a nivel nacional, destinados al respaldo de las listas de los Comités Departamentales, Interdepartamentales, Municipales e Intermunicipales, así como de los delegados al XXXV Congreso Nacional Cacaotero. **Fecha límite el 16 de junio de 2026 hasta las 12 m.**

5 de junio hasta el 17 de julio

Inscripciones de aspirantes

La fecha de inscripción de los aspirantes a ser elegidos en las listas de los comités municipales, intermunicipales, departamentales, interdepartamentales y delegados al XXXV CONGRESO NACIONAL CACAOTERO, donde se elegirá la Junta Directiva, el Comité de Ética y Garantías Electorales y otros de ser necesario.

17 de julio hasta las 5 pm

Entrega de listas

Fecha límite de entrega de las listas de aspirantes y las firmas de los cacaocultores que respaldan todos los aspirantes a las elecciones cacaoteras, en las oficinas de Fedecacao del país.

27 de julio al 31 de julio

Candidatos a ser elegidos

Publicación listado definitivo de los candidatos a ser elegidos en los diferentes cargos por parte del Comité de Ética y Garantías Electorales.

23 de agosto

Elecciones

Se realizarán en todo el país, de los representantes que integran las listas de los comités municipales, intermunicipales, departamentales, interdepartamentales y delegados al XXXV CONGRESO NACIONAL CACAOTERO donde se elegirá la Junta Directiva, el Comité de Ética y Garantías Electorales y otros de ser necesario.

Septiembre de 2026

Publicación Notificación de resultados

se publicará en la página web de FEDECACAO las personas que fueron postuladas en las Listas y que fueron elegidas para participar en el XXXV Congreso Nacional de Cacaoteros, y los aspirantes a comités departamentales, municipales, intermunicipales e interdepartamentales.



El 2026 es un año decisivo para el subsector cacaotero colombiano. En agosto, a lo largo y ancho del territorio nacional, los cacaocultores tendrán una cita fundamental con la democracia gremial en donde las elecciones cacaoteras serán el espacio para que cada votante defina el futuro de las familias cacaocultoras, la representación y defensa de sus intereses dentro de la cadena cacao-chocolate del país.

En los principales municipios cacaoteros se habilitarán mesas de votación con sus respectivos jurados, garantizando un proceso transparente, organizado y participativo. Allí, con la cédula cacaotera en mano, los productores podrán elegir a quienes los representarán en los comités municipales, intermunicipales, departamentales, interdepartamentales, Congreso Nacional Cacaotero y en la Junta Directiva.

La jornada electoral del segundo semestre del año será una oportunidad para fortalecer el gremio desde sus bases. En el marco del congreso nacional cacaotero, que se realizará posteriormente a las elecciones, se tocarán temas tan importantes como el rumbo de asuntos claves, entre ellos, la productividad, la asistencia técnica, la comercialización, los precios, la capacitación y las inversiones que impactan directamente la sostenibilidad del cacao colombiano.

Participar y decidir con conciencia gremial es reafirmar el compromiso con una tradición que desde 1962 ha consolidado a FEDECACAO como la voz, la representación y la defensa de los intereses de los productores. Es

demostrar que el cacao no solo es la materia prima de los mejores chocolates, sino que también se construye colectivamente, con liderazgo, transparencia y sentido de pertenencia.

Desde Colombia cacaotera, como el periódico de los cultivadores de cacao del país, invitamos a todos los productores a que se cedulen y puedan ser protagonistas de este proceso electoral. En agosto, acércate a tu punto de votación y haz que tu voz se sienta en cada decisión del gremio, porque cuando votas, siembras futuro y consolidas la cacaocultura como eje estratégico del desarrollo sostenible de los sectores rurales colombianos.

Finalmente, recordamos desde el periódico que, así como en las elecciones a la Presidencia de la República cada ciudadano ejerce su derecho para decidir el rumbo del país, las elecciones gremiales cacaoteras representan un acto igual de importante dentro del subsector rural.

En ambos escenarios, el voto es la herramienta que transforma la decisión individual en acciones colectivas, ya sea para definir políticas nacionales o para orientar el futuro del gremio y la cadena productiva del cacao. Al igual que en la democracia nacional, donde cada voto fortalece las instituciones, en el ámbito cacaotero cada participación consolida la representación, la transparencia y el liderazgo que guía el desarrollo del negocio del cacao. Participar en estas elecciones es, en esencia, ejercer el deber ciudadano desde el territorio, entendiendo que tanto el país como el cacao se construyen con la decisión consciente de quienes los cultivan y los sostienen día a día.



¿Quién toma las decisiones del Fondo de Estabilización de Precios del Cacao?

El Fondo de Estabilización de Precios del Cacao cuenta con un máximo órgano legal, encargado de estudiar y aprobar los parámetros de funcionamiento del fondo, según lo estipulado en la parte 11, título primero del Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural No. 1071 de 2015.

Este Comité Directivo está formado por:



El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural o su delegado, quien lo presidirá



El Ministro de Comercio, Industria y Turismo, o su delegado



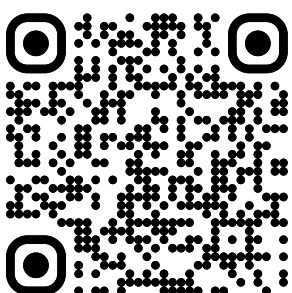
Dos representantes de los productores de cacao



Un representante de los vendedores de cacao



Un representante de los exportadores del producto sujeto a estabilización



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

www.fepcacao.com.co



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



FEDERACION
CHOCOLATE

Federación Chocolate, **la tienda de los cacaocultores colombianos**, ofrece chocolates con diferente porcentaje y sabores, elaborados con cacao colombiano de alta calidad. Un espacio que reúne tradición, origen y el trabajo de familias cacaocultoras de distintas regiones del país.

¡Visítanos!

Abrimos todos los días

11:00 am a 7:00 pm

Av. Cra. 24 39-22, Local 5

Barrio Parkway, Bogotá

...y descubre el sabor del cacao colombiano

