

# nte en Expo Milán

## s internacionales



que tiene para el gobierno nacional este tema.

Dentro de las actividades realizadas por el pabellón de Colombia también se destaca una visita a Torino, invitados por Poligrown, en la cual se conoció la fábrica de chocolates Ferrero y se compartió con el alcalde de la ciudad, el viceministro de agricultura, el embajador de Italia en Colombia y el director de Poligrown, entre otras personalidades. Allí se hizo una reunión donde Fedecacao tuvo la oportunidad de dar a conocer las actividades que realiza y presentó el video institucional e invitó a los asistentes a conocer y consumir nuestro cacao.

De igual manera, el Presidente Ejecutivo de la Federación, dictó una conferencia para explicar lo que hace la Federación y exponer las bondades del cacao colombiano. Seguidamente se realizó una cata de chocolatina Lok y se regaló a los participantes muestras de la chocolatina promocional de Fedecacao, la cual fue todo un éxito durante los días de la feria en que se hizo presencia.

Una vez terminada la participación del gremio en la feria, se inició la agenda de negocios preparada de manera previa y que incluyó la visita a importantes fábricas en Italia y otras 13 empresas en cinco países de la Unión Europea que dejaron como resultado inmediato la venta de 100 toneladas de cacao.

A ello se suman los contactos que se realizaron con potenciales compradores de Europa con los cuales ya se inició el proceso de envío de muestras para que una vez analizadas empiecen a surgir las órdenes de compra.

El balance fue positivo y sirvió para dar un paso más en el camino emprendido por la actual administración, con el apoyo del Fondo Nacional del Cacao, de dar a conocer el cacao colombiano en el exterior y posicionarlo en ese mercado, toda vez que se tenga la producción necesaria para ello, luego de atender los requerimientos de la industria nacional.



de comercialización de la Federación, la industria nacional hace parte fundamental de los clientes, lo cual se demuestra con el suministro de 385 toneladas en lo corrido de 2015 y el trabajo permanente que se hace con ellos de manera conjunta.

El mundo necesita cacao porque hay un déficit mundial y en la medida en que las economías se vayan recuperando la demanda va a seguir creciendo.

En el marco de Expo Milán, el delegado de Fedecacao fue requerido por representan-

tes de países cacaoteros como Gabón para conocer sobre el proceso de investigación y desarrollo del cacao colombiano el cual tiene características especiales.

Durante las dos semanas de la agricultura en la feria, la Federación como socio estratégico del Ministerio y representante legítimo de los cacaocultores mostró las bondades del cacao colombiano siendo el producto más destacado y solicitado por los asistentes en las diferentes actividades que se realizaron.

El gremio tuvo la oportunidad de acom-

pañar a dos productores de cacao que fueron llevados a la Expo Milán por la Corporación Colombia Internacional (CCI) y compartir varios de los eventos y visitas programadas.

El Presidente Juan Manuel Santos estuvo presente y dedicó unos minutos para hablar con el delegado de Fedecacao y reconoció al cacao como un cultivo clave de alternativa para el posconflicto. Además, ofreció el apoyo del gobierno al subsector recomendado al viceministro de agricultura que estaba allí presente, la continuidad de los programas por la importancia



# Cacaocultores responden bien al convenio con Minagricultura

Con éxito avanza el convenio 266 suscrito entre Fedecacao y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para apoyar hasta 10.000 hectáreas para renovación y hasta 8.000 hectáreas para siembra nueva

Así se corroboró tras una visita realizada por el representante del Ministerio, William Granados; y el coordinador del proyecto por parte de Fedecacao, Manuel Vásquez, donde se pudieron comprobar los avances en temas como los viveros para proveer las plántulas necesarias para los procesos de renovación y nuevas siembras.

Uno de los beneficiados es Mauricio Torres, del municipio de Lebrija, Santander, quien desde hace dos años empezó con el cultivo de cacao en una finca que lleva muchos años en los cuales se han tenido diferentes productos. Tiene alrededor de 900 cítricos pero la idea es irse moviendo hacia el cacao.

Empezaron con la asesoría de Fedecacao y ahora forma parte del programa de siembras nuevas que se adelanta con el Ministerio de Agricultura. Se partió de un bosque en sucesión y uno de sus mayores intereses es la conservación del medio ambiente. Se trata de un bosque seco tropical que está en vía de extinción y como el cacao se la lleva con este tipo de ecosistemas se quiso optar por este producto, señaló.

Con el apoyo y las recomendaciones de los técnicos de la Federación se trata de mantener el balance entre la conservación del bosque y la producción de cacao para ello lo primero que se hizo fue un raleo y llegar a la sombra adecuada para el cultivo.

Es importante mantener el bosque no solo por lo espectacular del paisaje sino por cuestiones prácticas porque presta servicios muy importantes ya que en zonas como Lebrija, donde se ubica la finca, el agua es un limitante importante y con este tipo de ecosistemas de puede tener el preciado líquido. De hecho en épocas fuertes de sequía que se han tenido en la finca nunca ha faltado el agua, indicó este cacaocultor.

En el plan de Fedecacao y el Ministerio fue beneficiado para sembrar tres variedades de cacao FEAR5, FSV41 y FLE2 que son materiales probados y certificados por el ICA y el propósito es tener una densidad de mil plantas por hectárea. En total espera completar tres hectáreas de cacao

El propósito, señaló, es minimizar el uso de agroquímicos para que sea un cacao orgánico fino de aroma y lograr alguna certificación que los beneficie a la hora de comercializarlo. En dos años se espera empezar a recoger algo de cosecha pero la idea es que en cuatro años estar en plena producción y poder comercializar con Fedecacao o con Misión Chocolate.

Mientras alcanza esa producción en la finca cuenta con cultivos de plátano, yuca y naranja de muy buena calidad y que le generan los ingresos necesarios.

Así mismo, para los sombríos que necesita el cacao se tienen algunos maderables que más adelante también le van a generar ingresos.

La idea también es aprovechar la cercanía que se tiene con el aeropuerto de Bucaramanga para que sirva de una finca modelo agroforestal para diferentes tipos de turistas. Además, que sea una parcela demostrativa para muchos más agricultores sobre lo que se puede hacer sin arrasar bosques.

“Estamos muy agradecidos con Fedecacao



Wilson Solano (camiseta a rayas) presenta el trabajo de su vivero Theobroma cacao.



Ángel Gualdrón (de bigote) exhibe con orgullo el trabajo realizado en equipo para tener un vivero en óptimas condiciones.



Mauricio Torres (de cachucha) explica los avances de la obra en su finca modelo agroecológica.



Omar Herrera enseña cómo hacer una buena injertación

y con este proyecto del Ministerio porque nos llegó justo en el momento en que pensábamos hacer esto, lo cual nos impulsó bastante”, dijo.

La capacitación por parte de la Federación también ha sido clave tanto una a la que asistió en la granja Villa Mónica en San Vicente de Chucurí como las visitas que hacen los técnicos que son unas lecciones importantes. Adicional a ello es importante recordar que una vez se termine este convenio, se va a seguir capacitando a personas como él para que tengan un cultivo sano, rentable y competitivo.

El representante del Ministerio señaló que la idea es que en 2016 se puede llevar a cabo una segunda etapa de este proyecto y habrá una partida para hacer acompañamiento a quienes iniciaron este año.

También Mauricio adelanta la construcción de una elba para el secado del grano con materiales propios de la región para promover la economía local.

## Mano de obra familiar

Entre tanto Félix Herrera y Omar Herrera son otras dos personas que además de ser cacaocultores prestan el servicio de injertación para el proyecto con lo cual se está generando mano de obra en la zona y ayuda a los productores y sus hijos.

Empezaron con un proyecto de alianzas productivas que también es apoyado por el Ministerio, y ya hay un lote que está en producción. Ahora están en el proceso de renovación y ya tiene varios árboles injertados.

Omar es uno de los injertadores quien señala que con la práctica ya hace hasta 40 injertaciones en una hora siempre y cuando las condiciones se den, tanto del árbol como del terreno.

Explicó que el árbol se injerta y a los 30 días se le hace un nuevo corte para que le entre oxígeno y a los ocho días ya se puede destapar completamente. En cuatro meses ya se libera completamente porque está bien formado.

En la medida en que se haga la injertación más rápido el beneficio es para el cacaocultor porque más pronto va a empezar a ver los resultados. Si se hace de esa manera en dos años o menos se tiene un lote establecido y con mayor producción, aseguraron.

Se han beneficiado con 400 árboles injertos para renovar una hectárea y el compromiso es que ellos completan con recursos propios lo que haga falta.

En la medida en que arregle el cultivo va a tener mejores ingresos porque la calidad se paga. A ello se suma el interés internacional por el cacao colombiano que ya empieza a mostrarse y eso va a ayudar a jalonar los precios al alza.

El productor debe hacer el manejo sanitario luego de la injertación y hacer las prácticas recomendadas por la Federación, le comentaron durante la visita.

## Viveristas preparados

También los viveros ya están produciendo y alistando el material requerido para el proyecto.

Según Ángel Gualdrón, del Vivero Santa Inés, el compromiso con la Federación y el Ministerio eran 48.000 plántulas pero tienen 70.000 para proveer la parte que debe asumir el productor.

Se arrancó de cero el 17 de junio y se levantó la estructura, se contrató personal de la zona para el embolsado aunque no tenían conocimiento de cómo hacerlo y debió empezar por capacitarlos. Hubo días en que se demandaron 32 personas.

Posteriormente se hizo la siembra del material y ya está todo. Semanalmente se hace una visita con el técnico de la Federación para ver cómo va el proceso y hacer las recomendaciones del caso.

Luego de establecido viene la resiembra y después una de bolsa para que todo quede uniforme porque hay semilla que no talla y debe descartarse. En el caso de este vivero solo el 3% se descartó, el resto germinó. En el momento en que llega la semilla se lava inmediatamente para evitar problemas. El manejo es fundamental para el buen resultado, explicó.

La idea es que entre octubre y noviembre se saque el material para siembra.

Aunque el proceso para establecer el vivero tarda normalmente alrededor de dos meses para este proyecto debieron hacerlo en 28 días y eso porque hubo que hacer capacitación en llenado de bolsas y siembra.

Entre tanto, Wilson Solano, del Vivero Theobroma cacao, indicó que en su caso el compromiso con el proyecto es de 75.000 plántulas y la idea es sembrar 85.000 para cubrir imprevistos. El clima ha favorecido el desarrollo de las plantas. En octubre se espera entregar ya injertadas.

Cuando hay mucha humedad se tiene el riesgo de fitóptora y por eso es importante fumigar y cuando hay cogollo tierno tiende a haber pulgón entonces hay que estar pendiente. Así se debe abonar y suministrarle agua a la medida.





# El cacao pasa por un buen momento pero hay que pensar en productividad

**María Alejandra Roa Pava**

**E**l 2015 ha sido un año favorable para el sector Cacaotero Colombiano. La producción nacional de cacao en grano en el país ha tenido un comportamiento positivo, la tasa de crecimiento anual promedio del 2010 al 2014 ha sido del 4%.

Cerca del 75% de la demanda en la industria nacional proviene de la Compañía Nacional de Chocolates y de Casa Luker, sin embargo durante lo corrido del presente año las empresas exportadoras han aumentado su participación en la dinámica del sector requiriendo aproximadamente el 18% de la producción nacional.

Se destaca la participación de FEDECA-CAO en las compras internas para atender los mercados interno e internacional. A la fecha 500 toneladas han sido objeto de exportación superando así la cifra registrada en todo el 2014 en el cual se comercializaron en el exterior 300 toneladas.

El aumento de la producción nacional ha sido constante y las cifras registradas evidencian la situación favorable para el sector cacaotero del país. Para 2015 se espera una producción que supere las 50.000 toneladas, lo cual se fundamenta en que durante el primer semestre se cumplió con el 60% de dicha estimación, por ende se espera que en el segundo semestre el año se obtengan por lo menos 18.000 toneladas más.

El comportamiento de los precios promedio en el mercado interno también ha sido favorable, lo cual es una de las mayores preocupaciones de los cacaocultores, aunque no debería pensarse únicamente en ello sino en la productividad porque al tratarse de una materia prima está sujeta a fluctuaciones y así como por momentos está en niveles altos, en cualquier momento van a caer y a registrar valores bajos, por lo que se debe pensar más en incrementar los rendimientos para que la variable precio no sea tan condicionante.

Para los seis primeros meses del año los precios han registrado su punto más alto de los últimos años situándose en aproximadamente \$6.200 por kilogramo. Durante el periodo 2010-2014 el máximo del precio interno se evidenció en los años 2011 y 2014 cuando se alcanzaron cotizaciones de \$5.496 y \$5.490 por kilo, respectivamente.

Lo anterior ha generado condiciones favorables para los productores, en espe-



El aumento de la producción nacional ha sido constante y las cifras registradas evidencian la situación favorable para el sector cacaotero del país. Para 2015 se espera una producción que supere las 50.000 toneladas.

cial aquellos que están atendiendo las recomendaciones de manejo poscosecha y sacan un producto de calidad, lo cual les implica un precio mejor.

El buen desempeño de los precios en

los últimos años justifica las expectativas positivas para la producción de cacao, por lo que durante 2015 se espera incrementar los niveles de productividad y buen manejo de los cultivos, optimizando así el área cosechada y por ende los rendimientos de

la misma lo cual se traducirá en mejor rentabilidad de la producción cacaotera.

Para ello es clave el trabajo de investigación y transferencia que viene cumpliendo Fedecacao, con materiales de alto rendimiento, con los cuales se está haciendo la renovación y las nuevas siembras.

La situación a nivel internacional también ha contribuido a un panorama alentador para la cacaocultura. Las perspectivas para el año cacaotero 2014/2015 según la Organización Internacional del Cacao (ICCO por sus siglas en inglés) estiman la producción mundial del grano en 4,16 millones de toneladas; cifra inferior al máximo registrado durante la campaña cacaotera anterior y un déficit de 38.000 toneladas.

El comportamiento de los futuros de cacao en la Bolsa de New York ha sido al alza para el primer semestre, a pesar de las expectativas generadas según la previsión de la ICCO sobre una reducción de las molindas durante los 3 primeros meses del año. Para los años 2010-2014 se han registrado grandes fluctuaciones en los precios internacionales alcanzado las cotizaciones más altas llegando a 3.090 dólares por tonelada.

En lo corrido del año el promedio es de 2.732 dólares por tonelada, lo cual también ha contribuido al buen desempeño del sector en Colombia.

Los altos precios internacionales y la demanda por parte de las industrias procesadoras ha generado que la dinámica mundial del cacao se encuentre activa, incentivando así las expectativas por parte de los productores colombianos ya que a lo anterior se suma el trabajo que viene haciendo la Federación relacionado con el posicionamiento y reconocimiento de la calidad del cacao a nivel internacional, lo cual se traduce en nuevas oportunidades de mercado para los granos de altísima calidad producidos por los cacaocultores de todas las regiones del país.

En tal sentido, se espera seguir acrecentando la presencia en los mercados internacionales donde ya comienza a reconocerse el cacao colombiano como fino de sabor y aroma y se espera poder obtener unas primas extras sobre el precio base, lo cual también se traduce en mejores ingresos y servicios para los cacaocultores.

Todo esto, siempre y cuando se abastezca primero a la industria nacional que es el socio natural de los productores y la que garantiza la absorción de la cosecha.



# Colombia presente

## en el “Cochran Fellowship Program”, de la Fundación Mundial del Cacao

### Darwin Martínez

La Fundación Mundial del Cacao es una organización internacional que representa a más de 100 compañías afiliadas, principalmente empresas transformadoras del grano de Cacao. Se apoya tanto en el capital privado como en el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para el fortalecimiento de comunidades cacaoteras.

Entre sus objetivos se encuentra el promover la educación de los jóvenes investigadores y el desarrollo de las comunidades. Al respecto, la Fundación ha desarrollado una serie de becas y entrenamientos para investigadores de países productores de Cacao que cumplan con los requisitos exigidos por la organización.

Fedecacao, por medio del profesional Darwin Martínez, tuvo la oportunidad de ser uno de los beneficiados e hizo parte del entrenamiento realizado en los Estados Unidos con el fin de fortalecer los conocimientos asociados a herramientas moleculares para determinar características de interés agronómico, cacao fino y fitopatología avanzada. Fue financiado por el departamento de Agricultura de Estados Unidos, la Fundación Mundial del Cacao y apoyado por la Federación Nacional de Cacaoteros.

Las compañías e instituciones que realizaron el entrenamiento en estos componentes fueron: USDA, WCF, Centro de Investigación Beltsville, CAMDEN, Ed Seguire, Hershey Company, TCHO Company, GUITTARD CHOCOLATE COMPANY, Recchiuti Company y Dogpatch Company.

Entre los aspectos más importantes del entrenamiento recibido se encuentran los siguientes:

### Dhaphen Zhan en el centro de investigación en Beltsville

El centro de investigación en Beltsville, es una concentración de laboratorios de muy alto nivel, donde el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos realiza y apoya las investigaciones más importantes alrededor del mundo. Entre las áreas de investigación se encuentra la nutrición, los suelos y la fitopatología avanzada; como cultivos de interés se encuentran el Cacao, el Maíz y la Caña de Azúcar. En la imagen 1, se presentan las instalaciones del centro de investigación en Beltsville.



### Camden International

Camden International es una compañía que ofrece servicios de almacenamiento y manejo de mercancías como el Cacao. En el mercado cacaotero tienen una experiencia de 20 años, contando con bonos y certificaciones que protegen las materias primas orgánicas; entre las más importantes se encuentran, ICE, OTCO y CMAA, sellos que le ofrecen a las empresas procesadoras del grano seriedad y cumplimiento. En la imagen 2 se presentan las características más importantes del centro de almacenamiento para cacao.



### Centro de almacenamiento de cacao en CAMDEN COMPANY

En la misma imagen 3, se presentan las muestras de licores enviados de diferentes países a CAMDEN COMPANY. Según la misma imagen, entre sus proveedores se encuentran los países de Ecuador, New Guinea, Ghana, Haití, Nigeria, Rep. Dominicana, Indonesia, Malasya, Indonesia, Perú, Honduras y Costa de Marfil.



Muestras de licores enviados de diferentes países a CAMDEN COMPANY.

### Ed Seguire en análisis sensorial.

Ed Seguire, es un asesor y catador oficial de compañías como Mars, Hershey y Guittard, asesor de presidencia de la ICCO y panelista oficial del Salón del Chocolate, especialista en análisis sensorial que cuenta con el reconocimiento de toda la cadena de cacao chocolate en el mundo. El especialista ha convertido su casa en el laboratorio de análisis sensorial más importante del mundo. En la imagen 4, se presentan los equipos utilizados por el especialista en la preparación del licor de cacao.



### Equipos utilizados por Ed Seguire para el análisis sensorial de licores de cacao.

TCHO Company, es una empresa líder de Cacao en Estados Unidos de América, ha logrado más de tres premios en el Salón de Chocolate en Francia, entre los que se destacan una medalla de Oro y dos de plata en el año 2012. Su producción se apoya en la diferenciación de 4 perfiles sensoriales de calidad, entre los que se encuentra el Cacao orgánico de Madagascar al 67%, chocolate de Ghana al 70%, chocolate orgánico con sabor a Caramelo al 39% y chocolate orgánico con sabor a Fruta.

### Guittard Company - San Francisco-Burlingame

Guittard Company, es una empresa líder del mercado de los Estados Unidos, cuenta con cerca de 150 años de experiencia en la producción del chocolate, sus productos se basan en chocolate de taza, chocolatinas y chocolate para cocina de alta calidad. En la imagen 5, se presenta el centro de conferencias utilizado para los procesos de catación y el árbol de cacao denominado Planta Guittard.



Centro de conferencias de GUITTARD COMPANY y planta de cacao polinizada de forma manual por el representante de Fedecacao.

### Recchiuti Company, Dogpatch Company y Sweet Treats

Recchiuti y Dogpatch, son microempresas dedicadas a la creación de chocolates especiales utilizando licores de cacao finos proporcionados por compañías como Guittard. En la imagen 6, se presentan algunos de los productos comerciales elaborados por las compañías Recchiuti Company, Dogpatch Company. Según la misma imagen, la experiencia con las compañías evidencia segmentos del mercado con opciones claras para los productores de cacao fino que promuevan los sellos de certificación. Los más utilizados por la industria americana son el FairTrade, Rainforest y USDA ORGANIC.



Por otra parte, a pesar que el principal componente del entrenamiento fue el mercadeo, procesamiento y producción de chocolate; también se tuvo la oportunidad de recibir una charla magistral por parte del investigador Bryan Baeley en el centro de investigación Beltsville. Al respecto, el investigador mostró un gran interés por el estudio de enfermedades y plagas en Colombia, creando la posibilidad de establecer convenios de cooperación que permitan realizar investigaciones en el área de la Fitopatología.



# Carabineros comprometidos con el campo colombiano

La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural de la Policía Nacional, trabaja de la mano del ciudadano rural, con el fin de brindar un acompañamiento cercano y efectivo.

La Policía Nacional ha puesto en marcha desde algún tiempo el “Sistema Integrado de Seguridad Rural” (SISER), que surge ante la búsqueda de atender las necesidades que tienen los campesinos de nuestro país, infiriendo en los elementos esenciales de convivencia y seguridad ciudadana en los ámbitos rurales y del interés del Estado por potenciar el desarrollo de estas zonas en el marco de las economías primarias.

El SISER se ha diseñado de tal forma que se encuentra alineado con la Política Integral de Seguridad y Defensa para la Prosperidad, y cuenta con componentes esenciales como lo son el Plan Nacional de Vigilancia Comunitaria por Cuadrantes aplicado en el ámbito Rural, la Consolidación Territorial, la Estrategia Contra la Minería Ilegal, la Estrategia de Restitución de tierras, todos ellos apoyados de las capacidades institucionales y una coordinación Interagencial permanente.

El objetivo principal del SISER, que es ejecutado por todos los carabineros en el campo a nivel nacional, consolidando el servicio de policía rural, a través de un efectivo planeamiento que permita garantizar el control estatal del territorio, reduciendo las acciones delictivas, así como la disminución de los índices delictuales y contravenciones en el área rural del territorio nacional, basados en un servicio policial efectivo.

Los carabineros buscan optimizar los recursos disponibles, fortaleciendo la presencia próxima y permanente en las áreas rurales de la Policía, para la prevención, disuasión y control del delito.

Todo el esfuerzo aunado en garantizar la participación ciudadana y su corresponsabilidad para lograr mayores y mejores resultados a través de todas las actividades y programas que se vienen desplegando.

## “Carabineros Gestores de Convivencia y Prosperidad Rural”

Los técnicos agropecuarios enmarcados en uno de los programas de la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, que se denomina “Carabineros Gestores de Convivencia y Prosperidad Rural”, surgen como un esfuerzo enfocado en desarrollar proyectos productivos que mejoren la calidad de vida de la comunidad campesina, sobre todo aquellas

familias de escasos recursos para el desarrollo de proyectos autosostenibles y amigables con el medio ambiente.

Así mismo el de promover el desarrollo social consecuente con el post-conflicto, demandando una policía proactiva y visionaria, además de generar condiciones que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida en la comunidad rural.

Es por esta razón que actualmente la Policía Nacional tiene más de 870 técnicos agro-

pecuarios quienes vienen beneficiando a cerca de tres mil familias con alrededor de 370 proyectos productivos.

Por la importante labor que están realizando los Carabineros Técnicos, es que se están capacitando 86 uniformados con el apoyo de la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao) y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), para que los técnicos puedan ser multiplicadores del su conocimiento con la comunidad y con sus compañeros.

Los carabineros buscan optimizar los recursos disponibles, fortaleciendo la presencia próxima y permanente en las áreas rurales de la Policía, para la prevención, disuasión y control del delito.

