

Destacada participación

de Colombia en Salón del Cacao y Chocolate de Perú

Nubia Martínez Guerrero

Cada año desde el 2010 en Perú se ha realizado el “Salón del Cacao Chocolate” donde los actores de la cadena de valor cacao-chocolate pueden reunirse con el propósito de integrar a los diferentes agentes económicos nacionales e internacionales, para gestionar conocimiento, intercambiar información, establecer redes de contacto y fortalecer la institucionalidad.

En esta Sexta Edición del Salón que realizó entre el 2 y el 8 de julio de 2015, fue invitada la ingeniera Nubia Martínez Guerrero, Coordinadora del Departamento de Investigación de la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao), a participar en varias actividades del evento como juez internacional en el I Concurso de Chocolate, panelista en conferencias de resultados de investigación, cata de chocolate y visitante de la “Ruta del Cacao”.

El I Concurso de Chocolate fue la primera competición de apoyo a un país productor en Latinoamérica y se rigió por el protocolo de evaluación del International Chocolate Awards. El concurso estuvo enfocado a celebrar la emergente industria de chocolate fino en el Perú cuyo creciente potencial cacaotero y diversidad genética promete sustentar el desarrollo de una fuerte industria chocolatera basada en el chocolate fino de origen.

En el concurso se evaluaron barras, bombones y bebidas de chocolate. En el panel de evaluación participaron escritores especializados en gastronomía, expertos en cacao y chocolate, periodistas, bomboneros, chefs y catadores de chocolate de Europa, México, Suramérica, Vietnam y Estados Unidos. Este concurso se puede proponer como el prototipo para futuras competiciones en países como Colombia, que permitirá contribuir a la auto-evaluación de las industrias chocolateras en desarrollo en países productores de cacao y el mejoramiento de la calidad.

La participación en el evento permitió que la comunidad internacional reconociera el papel de la Federación Nacional de Cacaoteros como una institución representante del gremio de productores de cacao que ha trabajado en el desarrollo de nuevas tecnologías que permiten incrementar el rendimiento y la calidad del cultivo, a través de los avances en las actividades de caracterización, evaluación y obtención de nuevas variedades, así como también en la construcción de conocimiento que se ha ido creando sobre la calidad del cacao de Colombia.

Con la participación en la “Ruta del cacao” que se realizó por las zonas cacaoteras de los departamentos de Ucayali, San Martín y Huánuco se tuvo la oportunidad de intercambiar experiencias en el manejo del cultivo del cacao, realizar nuevos contactos y conocer las características de la zona productora de la selva peruana. Se pudo observar cómo las organizaciones de productores y cooperativas divulgan la calidad del cacao y promueven su comercialización a través de centrales de beneficio.

En las plantaciones visitadas se observó que muchas fincas y organizaciones de productores cuentan con varios sellos de



La participación en el evento permitió que la comunidad internacional reconociera el papel de la Federación Nacional de Cacaoteros como una institución representante del gremio de productores de cacao que ha trabajado en el desarrollo de nuevas tecnologías.



certificación orgánica, lo que les ha permitido posicionamiento internacional y reconocimiento económico en mercado de todo el mundo. Las centrales de beneficio de las regiones visitadas exportan cacao a chocolateros y empresas transformadoras de todo el mundo.

También se observó una emergente industria nacional de transformación constituida por pequeñas plantas para la elaboración de productos de chocolatería fina, con el fin de generar valor agregado a los productos y consolidación de su identidad con sus productos típicos y de la mano con el

furor que despierta la gastronomía peruana.

La participación en el evento permitió evidenciar la forma como los Ministerios de Agricultura, de Comercio Exterior y el de Relaciones Exteriores, asociaciones de productores, cooperativas de productores, agencias de ayuda internacional, programas de desarrollo, gobiernos locales, entidades nacionales de apoyo y chocolateros se reúnen cada año en torno al Salón del Cacao y Chocolate, con el objetivo de promover el producto al mundo. Siendo éste un gran ejemplo para países como Colombia donde existe un gran potencial para el desarrollo basado en tecnología que se ha generado para el cultivo

apoyado con proyectos que permitan continuar el proceso de modernización y el incremento en la producción.

Por lo anterior es necesario continuar la construcción de estrategias, proyectos y alianzas encaminados hacia la comercialización y promoción de la producción y calidad del cacao de Colombia, integrando todos los actores de la cadena, lo que muy seguramente traerá como resultado el posicionamiento del cacao fino colombiano en el mercado internacional y el mejoramiento de la calidad de vida de nuestros productores.



Comités de Santander, Antioquia, Tolima y Nariño evalúan situación del sector

Los comités municipales y departamentales de Santander, Antioquia, Tolima y Nariño han venido cumpliendo con sus reuniones en las cuales han contado con la presencia de representantes de Fedecacao para conocer de primera mano los diferentes proyectos e iniciativas.

El pasado 24 de julio se llevó a cabo, en Guapotá, la primera reunión de comités municipales de Santander y el departamental. Al encuentro asistió el Presidente Ejecutivo de la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao), Eduard Baquero López, así como los miembros de la Junta Directiva Samuel Velásquez, Luis Ricardo Gutiérrez y Saúl Motta y el coordinador del tema de cacao en

el área de cadenas productivas del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, William Granados, entre otros.

El evento sirvió para que los cacaocultores de los diferentes municipios compartieran con los demás productores del departamento las acciones que vienen desarrollando, de la mano de Fedecacao, como su gremio líder, y evaluar la manera como se pueden complementar.

El consenso de los productores fue el agradecimiento a Fedecacao y al Ministerio de Agricultura por la gestión que se ha hecho en el departamento para llevar a cabo diferentes proyectos que permitan tener una cacaocultura moderna, rentable y competitiva.

Se mostraron los diferentes proyectos que se adelantan en el departamento como el que se tiene con el Ministerio de Agricultura pero también con Isagen y con Corpoica, las alcaldías de Bucaramanga, Rionegro, Sucre, unidades de consolidación territorial, entre otros.

Hubo énfasis en el trabajo que se adelanta con el Ministerio de Agricultura para la renovación de hasta 10.000 hectáreas de cacao y la renovación de hasta 8.000 hectáreas en todo el país, siendo Santander el departamento donde mayor cobertura tiene el programa.

Uno de los aspectos centrales fue la generación de mano de obra en la región, básicamente para los mismos productores y sus

familias gracias al requerimiento de jornales para la construcción de viveros, establecimiento de cultivos, siembra nueva, entre otras labores.

Los cacaocultores le pidieron al Ministerio continuar con este tipo de iniciativas y que se hagan con Fedecacao como gremio que los representa y que les ha permitido obtener resultados importantes.

Al respecto el representante del Ministerio, después de verificar la correcta ejecución del proyecto, visitando fincas donde se tienen los viveros, así como otras donde se empezó la renovación y las nuevas siembras, expuso la voluntad del Ejecutivo para seguir apoyando al sector cacaotero, de la mano de Fedecacao.

Antioquia avanza en cacao

El pasado 18 de junio se realizó la reunión del comité departamental de cacaoteros de Antioquia, en el municipio de Caucasia, en la sede de Chocolate Colombia, con la presencia del Presidente Ejecutivo de Fedecacao, Eduard Baquero, los miembros del comité, agricultores y representantes de las asociaciones del bajo cauca antioqueño.



El señor Jorge Castaño, presidente del comité Departamental de Cacaoteros, resaltó la labor que se viene realizando en el sector, en asocio con la Gobernación y FEDECACAO; y el gran salto que ha tenido el cacao de Antioquia dentro de la producción nacional llevándolo del sexto al tercer puesto.

Mencionó el gran aporte que se viene haciendo desde el comité en las intervenciones que ha podido hacer FEDECACAO a los productores de cacao, que es una de las mejores en las últimas décadas y exaltó la buena labor que viene desempeñando la junta directiva con el acompañamiento en la presidencia del doctor Eduard Baquero.

De igual manera el Doctor Baquero resaltó la labor del gobierno departamental que conjuntamente con la Federación se han logrado inversiones alrededor de los \$35.000 millones que ha permitido acentuar la credibilidad en el gremio y un buen desarrollo del sector en el departamento. Además, dio a conocer el proyecto de siembra y rehabilitación con el Ministerio de Agricultura para el mejoramiento de 4.000.000 de árboles improductivos y 4.800.000 nuevas plántulas sembradas.

Señaló que el cacao es uno de los cultivos que tendrá un papel preponderante en el postconflicto e invita a los cacaocultores a que se cedulen para hacer del sector uno de los más fuertes.

Cacaocultura crece en Nariño

El Presidente Ejecutivo de Fedecacao también se reunió con los comités de cacaocultores de Nariño para conocer sus inquietudes y presentar las acciones que se adelantan a favor de la región.

El departamento está interesado en que la cacaocultura crezca y por eso están dispuestos a participar en los diferentes proyectos como el convenio que se tiene con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para la renovación y las nuevas siembras.

Desde el Convenio 266 se atenderá al departamento de Nariño como dos subregiones: Costa (Tumaco) y Cordillera (Policarpa, Peñol, Andes, Cumbitara, Sotomomayor).

Otro de los temas que preocupa a los productores de la región es el sanitario, en particular los brotes de Carmenta, razón por la cual Fedecacao desde el área de investigación hará seguimiento a esta situación para ofrecer alternativas.

Los asistentes tuvieron claridad sobre las actividades y acciones de alcance gremial y las técnico-administrativas de Fedecacao, lo cual debe marcar la pauta para las gestiones de los comités cacaoteros de Nariño.

De igual manera se logró el compromiso de garantizar la correcta implementación de los proyectos y gestionar apoyos adicionales para cumplir la meta de modernizar la cacaocultura colombiana agradeciendo el apoyo del Ministerio de Agricultura a los cacaocultores.

Compartiendo en el Tolima



El pasado 31 de Julio el Gerente Técnico y el Gerente Administrativo de la Federación se reunieron con los representantes de los comités municipales de Rioblanco, Ataco, Ortega, Chaparral y el Comité

Departamental del Tolima. Estuvieron como invitados los representantes de la administración municipal encabezados por los secretarios de agricultura de dichos municipios, así como dos miembros de la Junta Directiva Nacional correspondientes a los departamentos del Tolima y Huila.

La jornada de trabajo con los comités se desarrolló con la intervención de los representantes, quienes expresaron los principales inconvenientes de la cacaocultura tolimense, al igual que plantearon posibles actividades y proyectos en la búsqueda de soluciones.

Después se respondieron las inquietudes de los agricultores, al igual que explicaron el funcionamiento de la Federación, los programas de inversión del Fondo Nacional del Cacao, el presupuesto de la vigencia 2015 y los proyectos que están en desarrollo en la región.

Se resalta el interés de las administraciones municipales de apoyar a los productores de cacao de la región, mediante la gestión de recursos que complementen las actividades y proyectos que actualmente ejecuta la Federación en el Tolima.

La reunión finalizó con un almuerzo típico de la gastronomía tolimense, después del cual se establecieron una serie de compromisos para Fedecacao, los cacaocultores y las administraciones municipales, a los que se hará seguimiento para lograr mejorar la cacaocultura del departamento.

Muestra experimental de cacao de Fedecacao, finalista en el Salón del Chocolate de París

Nuevamente una muestra de cacao enviada por Fedecacao a participar en el International Cocoa Awards, del Salón del Chocolate de París, fue seleccionada como finalista. En esta oportunidad la muestra es de tipo experimental y fue una de las diez seleccionadas por el grupo de jueces expertos compuesto por el panel de cata de la Federación, Casa Luker y Compañía Nacional de Chocolates en el mes de marzo de este año.

De acuerdo a lo informado por la organización, de un total de 146 muestras provenientes de 35 países, que se presentaron al concurso, se seleccionaron 50 finalistas por un panel de expertos internacionales, durante los meses de junio y julio.

La muestra seleccionada corresponde a un modelo conformado por algunos de los materiales obtenidos por Fedecacao después de 20 años de investigación y que a final del año pasado obtuvieron el registro como cultivares comerciales del ICA. La muestra se procesó en la Granja Villa Mónica en el municipio de San Vicente de Chucurí (Santander).

Las 50 muestras se transformarán en chocolate y la etapa siguiente será la evaluación sensorial por un panel compuesto de 35 expertos, durante el mes de septiembre y la selección de los International Cocoa Awards se realizará a mediados de octubre.

Las 50 muestras se presentarán en el Salón del Chocolate en París, del 28 de octubre al 1 de noviembre, donde el Programa Cocoa of Excellence tendrá un stand. Y la ceremonia de premiación de los International Cocoa Awards se llevará a cabo el miércoles 28 de octubre por la tarde.

Las muestras enviadas por Fedecacao ya tienen una tradición ganadora en el Salón del Chocolate de París, donde ocupó el primer lugar en los concursos realizados en los años 2010 y 2011 e hizo parte de los finalistas en la edición del 2013. Los galardones recibidos en este tipo de concursos le han permitido a Colombia celebrar su diversidad y dar a conocer el potencial que tiene como productor y exportador de cacao y fino.

La importancia de estar en dicha instancia radica en que el International Cocoa Awards se puede asimilar al mundial de fútbol, donde participan las mejores selecciones y Fedecacao llegó a la final con una muestra obtenida, como se dijo anteriormente, de una mezcla de los mejores materiales genéticos.



Miembros de la Junta Directiva de Fedecacao en feria de Perú

Los miembros de la junta directiva de Fedecacao, Orlando Tirado Tavera y Jorge Fernando Castaño Restrepo, junto al coordinador de convenios del gremio, Luis Eduardo Pinzón Ariza, participaron a nombre de la Federación en la XXVII Feria Regional Agropecuaria, Agroindustrial y Artesanal, el XXV Festival del Cacao y el café orgánico y el IX Festival de Comunidades Nativas, en Cusco, Perú.

Los delegados, quienes asistieron por invitación de los organizadores, estuvieron en Kimbirí, en el estado de Cusco, donde se montó un stand para mostrar al cacao cultivador colombiano y la Federación, el cual fue muy visitado.

Exhibieron el cacao colombiano en el plano internacional y se ofreció degustación de la chocolatina que saca la Federación la cual tuvo gran acogida entre los asistentes.

Se informó a los visitantes sobre la Federación y las labores que desarrolla. Una de las innovaciones colombianas fue la degustación porque allá no se acostumbra eso sino comprar directamente, explicó Castaño Restrepo.

Entre los logros estuvo el reconocimiento de algunos cultivares de la zona donde se hizo manejo orgánico y en general factores técnicos en un recorrido a una parcela. Se encontraron cosas muy similares a las de Colombia pero ellos tienen un suelo que no es impactado por la ganadería, suelo orgánico, nuevo, que no necesita productos químicos.



Además se realizó un conversatorio técnico administrativo sobre la realidad de la cacaocultura en el VRAE y en general sobre lo que ellos manejan en el Perú, se presentó el grano colombiano en el contexto internacional y todo lo que hace Fedecacao.

Se sirvió de base para ellos iniciar la conformación de su Federación de productores

ya que no tienen una organización de este tipo. Además se destacó la organización y que sean los mismos productores quienes están en la junta.

Hubo una presentación de los avances técnicos de Fedecacao y en especial en el departamento de Antioquia ya que fueron invitados por eso.

El festival reunió a los productores, industriales y visitantes de diferentes países quienes presentaron las diferentes alternativas de producción y lo que se viene desarrollando en la agroindustria

Así como se aportó también se adquirieron algunas enseñanzas como la República del Cacao que es una pequeña tienda que exhibe la historia del chocolate y cuenta con dos sucursales en los aeropuertos de Lima y el VRAE donde se puede adquirir chocolatería de alta calidad. Se muestra toda la historia del cacao peruano, cómo se produce y se procesa. Es una oportunidad para que nosotros como Fedecacao empecemos a promocionar nuestro cacao en los aeropuertos internacionales.

También destacó una cooperativa agraria cacaotera que impactó favorablemente porque agrupa a 2.000 productores de una zona, recolecta grano en baba y beneficia con el mismo protocolo garantizando homogeneidad del producto y así lograr mejores precios. Cuenta con diversas certificaciones que les mejora el precio y exportan 6.000 toneladas al año. Además ofrecen créditos a sus asociados, compran el grano y lo exportan. Funcionan de manera continua.

Presencia exitosa de Fedecacao en Agroexpo 2015

La Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao) participó en la feria agropecuaria más importante del país, Agroexpo 2015 realizada del 9 al 20 de julio de 2015. En esta oportunidad se vinculó con la Escuela de Carabineros de Colombia, exponiendo los diferentes proyectos que se llevan a cabo en el departamento de Santander, entre ellos las capacitaciones que se han realizado a los carabineros para desarrollar proyectos productivos con cultivos de cacao.

El objetivo de la participación, fue además la de visibilizar las actividades y procesos que desarrolla Fedecacao a nivel nacional y hacer de éste un espacio propicio para el intercambio de conocimientos, la actualización en adelantos tecnológicos y realizar contactos comerciales.

Adicionalmente se logró mostrar a los visitantes, las características del fruto del cacao, sus almendras, los cuales pudieron conocer y degustar. También dio a conocer los procesos principales para la elaboración del chocolate de mesa acompañado con una degustación de una taza de chocolate y algunas chocolatinas.

Al stand de la Federación se acercaron personas de diferentes partes del país, algunos que no conocían un fruto de cacao y otros con interés en algún aspecto del cultivo. Para todos ellos hubo respuesta de parte de los técnicos de Fedecacao que estuvieron allí: Yardley Cano y Hernando Morales.

Así mismo, la Unidad técnica de Araucanía, con el auspicio de la Gobernación de Arauca, a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Sostenible (SEDAS), se hizo partícipe con un espacio donde se resaltó la importancia de cada uno de los sectores productivos del Departamento. Se contó con la participación de funcionarios de la Secretaría, de las Asociaciones comercializadoras del grano de cacao COOMPROCAR, Sandro Castaño Pardo, representante Legal y Coop-cacao LTDA- William Rincón, representante legal, Lo mismo que líderes del gremio como el miembro de la junta directiva de Fedecacao, Eduardo Ramírez; Gustavo Ruiz, presidente comité Departamental, Omar Vargas, Presidente comité Municipal de cacaoteros Fortul, Agricultores líderes en los procesos de transformación del grano de cacao en forma artesanal, Olga Ortiz Marín, chocolate Deloitte, Ciro Enrique Marín, chocolate La Chipola, Doris Eulegelo, chocolate La Sabana, igual que agricultores líderes en el manejo Integral del cultivo de cacao como lo es la señora Elizabeth Agudelo.

Además de la exposición de productos en el stand, se realizó un ciclo de pruebas de



catación, conferencias y charlas personalizadas a los visitantes por parte de expertos en cacao de la Federación y otras instituciones.

El chocolate exige cierta objetividad; se trata de saber analizar las propias percepciones, sensaciones, que produce los sabores, aromas, textura y demás atributos de cada barra de chocolate, por eso para la cata se contó con la participación de expertos internacionales en el tema de calidad del grano de Cacao, entre ellos: Mayumi Ogata, de Japón, experta en cacao y chocolate, María Fernanda Di Giacobbe, de Venezuela, Experta chocolatier, autora de cacao y chocolate en su país, Mónica Liliana Gómez López, Experta en cacao, Catadora.

El día 16 de julio se realizó la Primera jornada de Catación de Licor de cacao de la mezcla de los clones regionales Araucanos FTA2, FSA 13, FEAR 5, a cargo de la experta Mayumi Ogata, atención a visitantes al Stand. El día 17 de julio se dictó la conferencia "Sabor y Aroma del chocolate "Cacao Araucano", a cargo de Mayumi Ogata, evento que contó con la presencia de personalidades como el Ing. Juan Carlos Mejía

de la fundación el Alcaraván, el presidente Ejecutivo de Fedecacao, Eduard Baquero López; el coordinador del programa de comercialización de la Federación, Miguel Fernando Ruiz, entre otros.

En horas de la tarde se realizó la segunda jornada de catación de licor de cacao de la mezcla de materiales regionales Araucanos, a cargo de Mónica Liliana Gómez López, también se realizó la cata de licor de cacao del clon FEAR 5, de la finca Villa Gaby, Se continuó con la atención personalizada de los visitantes.

El día 18 se realizó la tercera jornada de cata a cargo de la venezolana María Fernanda Di Giacobbe y se hizo atención personalizada a visitantes.

El objetivo de la participación de Arauca en el evento fue continuar con el proyecto de promoción del cacao colombiano y en este caso en particular el Araucano, con el fin de abrir nuevos mercados del orden nacional e Internacional.

Para ello se ha continuado con el envío de muestras de grano seco a países como Japón, Inglaterra, Francia, España, México, en donde nos

han manifestado interés por nuestro producto, actualmente se viene comercializando un porcentaje de nuestro grano a través de la Federación Nacional de Cacaoteros.

Dentro de los planes de acción para la promoción del cacao se está organizando en el Departamento de Arauca, el II Foro Regional de Cacao de la Orinoquia colombiana, "Hacia una cacaocultura competitiva y sustentable para consolidar la paz", el cual se realizará en la ciudad de Arauca capital, los días 24, 25 y 26 del mes de septiembre de 2015, por lo que están invitados a participar todos los actores de la cadena, empresas públicas y privadas, organizaciones ONG, para mayor información se pueden comunicar al correo: fororegional2_arauca@hotmail.com. Con la Dra. Claudia Guerrero.



Fedecacao presente y gira de negocio



Fedecacao se hizo presente en la feria de Expo Milán, por medio del Presidente Ejecutivo, Eduard Baquero López, y el coordinador de Exportaciones, Miguel Fernando Ruíz, acompañando a algunos productores y al gobierno, en cabeza del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, en la semana dedicada al agro.

Allí se tuvo la oportunidad de mostrarle al mundo el cacao colombiano y el trabajo que hace la Federación, como el gremio que legítimamente representa los intereses de los cultivadores del grano en el país y el Fondo Nacional del Cacao. Esto también fue posible gracias al apoyo y colaboración del Ministerio de Agricultura y al comisionado general del pabellón de Colombia en la feria, Juan Pablo Cavalier y a su equipo de trabajo.

Expo Milán es la feria universal más importante que se realiza cada cinco años y es visitada por la mayoría de los mandatarios de los países representados. En el tiempo que hizo presencia la Federación asistieron los presidentes de Colombia, Italia, Francia, Ecuador y Bolivia y la primera dama de Estados Unidos.

El cultivo del cacao es un símbolo de Colombia, de la paz, de la restitución de cultivos ilícitos, de la generación de mano de obra, del trabajo familiar, del arraigo a la tierra. Todo esto se promocionó en Expo Milán, así como la calidad del grano, las virtudes y bondades de su consumo y lo importante que es para las familias colombianas.

En estos momentos Fedecacao está saliendo a promocionar el cacao colombiano a nivel mundial y por eso se participó en Expo Milán (Italia) pero también se cumplió una agenda de negocios en varios países de la Unión Europea como España, Suiza, Alemania y Holanda, para la promoción del cacao colombiano y en busca de nuevos compradores. Se tuvo la oportunidad de reunirse con pequeños, medianos y grandes empresarios.

Esto redundará en un beneficio para los cacaoautores porque esos mejores

precios que se logran en el mercado internacional se les transfieren a ellos, que son quienes le venden a la Federación.

Desde hace algún tiempo se han enviado muestras para que conozcan nuestro producto, el de todas las regiones productoras porque cada una tiene sus características especiales y se logró finiquitar algunos nuevos contratos, acorde con el trabajo que se viene haciendo desde hace unos 15 meses consolidando la producción y demostrando la seriedad en los negocios.

Los nuevos clientes están ubicados en algunos países de la antigua Unión Soviética con quienes se generaron negocios por 100 toneladas adicionales a las exportaciones que tradicionalmente hace la Federación a sus clientes en Europa, los cuales se han logrado cautivar con nuestro cacao desde hace dos años aproximadamente, cuando Fedecacao empezó a incursionar en los mercados internacionales.

En 2013 la Federación exportó de manera directa 125 toneladas y en 2014 fueron 300. Este año ya van más de 500 toneladas en

solo siete meses lo que muestra que el grano nacional empieza a ser reconocido por su calidad en los mercados internacionales.

En algunos casos, se han logrado precios diferenciales, con base en la cotización del mercado de futuros de la Bolsa de Nueva York y se espera continuar incursionando en el mercado mundial, tratando siempre de lograr primas adicionales por nuestra condición de cacao fino de aroma, para poder así pagar un mejor precio a los cacaoautores.

Es importante resaltar que en el proceso

