



**FEDERACIÓN  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**

**Colombia**

**Cacaotera**

### **La Monilia, tema prioritario para Fedecacao**

La Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), en convenio con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, y con el apoyo de las entidades que conforman el Consejo Nacional Cacaotero, como son la Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, Colombina y el ICA, adelanta un proyecto para el manejo y control de la Moniliasis, principal enfermedad que afecta el cultivo del cacao en Colombia.

Igualmente, en la campaña que se desarrolla este año se busca la renovación y rehabilitación de árboles mal manejados, para lo cual se tiene un presupuesto de \$4.279 millones, aportados en su gran mayoría por el Ministerio.

Así mismo, en 2.008 se espera mejorar la productividad del cacao a partir de la difusión, adopción y aplicación de la tecnología básica para el control sanitario y recuperación de la capacidad de producción de frutos de los árboles, a través de la injertación de plantas adultas con yemas provenientes de clones de alta productividad.



Cultivos como éste son los que se pretenden tener en todo el país cacaotero y por ello FEDECACAO trabaja de la mano con el gobierno y la industria para el manejo y control de enfermedades.

### **Escuelas Cacaoteras, un modelo de aprender haciendo**

Por medio de la filosofía de aprender haciendo, la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) desarrolló en los años noventa el modelo de Escuela Cacaotera, el cual ha dado resultados muy positivos y por eso se sigue aplicando en los esquemas de transferencia de tecnología y capacitación a los agricultores.

Este esquema se complementó desde el año 2004 con las Escuelas de Campo Agropecuario (ECA), traídas al país por el programa USAID – Midas, que comparte gran parte de la metodología en donde el productor recibe una capacitación en diferentes aspectos y luego debe replicarlos en su finca.



### **Encuentre en esta Edición**

Gobierno amplía ámbito del Fondo de Estabilización de Precios

C.I. Cacaos de Colombia contribuye a estabilizar el mercado interno

Nueva sede de Fedecacao en San Vicente de Chucurí

Producción mundial de cacao será deficitaria en 2007/08



### **Fedecacao, un gremio sólido para los productores**

Desde hace más de 46 años un grupo de agricultores líderes huilenses y tolimenses plantearon una idea y la consolidaron. Fundaron la Federación Nacional de Cacaoteros el 19 de diciembre de 1962. Hoy continuamos desarrollando las áreas misionales, mejorando el nivel de vida del productor de cacao, la de sus funcionarios y contribuyendo al mejoramiento de la industria nacional e internacional.

La revista que hoy entregamos será el órgano informativo oficial de la Federación y esperamos sea el instrumento de comunicación mas expedito con nuestros asociados.

Presentaremos bimestralmente las actividades que la empresa viene desarrollando porque queremos que todos nuestros socios conozcan lo que hace la Federación, para beneficio del subsector cacaotero.

El trabajo, el esfuerzo, la dedicación, la honestidad, la lealtad, la disciplina y la transparencia, entre otros, han sido los principios corporativos que siempre han guiado y guiarán a nuestra institución, colocada en el sitio que hoy se encuentra.

La gestión realizada permanentemente durante los últimos años ha logrado afianzar a nuestra empresa en lo técnico, administrativo y económico, permitiéndole consolidarse dentro del subsector, siendo hoy la empresa líder de la actividad cacaotera, gracias a la Junta Directiva que ha trabajado con dedicación y altruismo, a los funcionarios que responsablemente y dedicados contribuyen a una mejor empresa, al apoyo real del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, al Programa MIDAS, al programa de Alianzas productivas y al de Acción Social de la Presidencia de la República, entre otras entidades y ONG ´ s del nivel nacional e internacional.

Los planes a corto, mediano y largo plazo vislumbran una Federación fortalecida, con grandes perspectivas, cacaocultura empresarial, cacaotales modernizados y competitivos, productividades por encima de los 1500 kilos por hectárea, comercializando cacaos ecológicos limpios y amables con el ambiente, las plagas y enfermedades con niveles de incidencia por debajo del 10%, especialmente la monilia, reconocimiento de nuestro cacao como fino de sabor y aroma, industrialización del cacao en grano por parte de nuestros productores y por sobre todo el pago del precio justo.

Finalmente sólo quiero agradecer de la mejor manera a todos y todas las personas y entidades que han contribuido a engrandecer la Federación de los cacaocultores de Colombia

Cordial saludo

JOPU  
Presidente



## **La Monilia, tema prioritario para Fedecacao**

La Moniliasis del cacao es una enfermedad causada por un hongo que ataca las mazorcas o fruto de esta planta y en Colombia es el principal problema de orden fitosanitario para los cacaocultores, pues representa pérdidas cercanas al 50% de la cosecha anual que es de aproximadamente 50.000 toneladas y cuyo valor supera los \$200.000 millones.

Tal situación condujo al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural a financiar un importante proyecto, que actualmente se desarrolla en virtud de un convenio con la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), con el apoyo de las entidades que conforman el Consejo Nacional Cacaotero, como son la Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker, Colombina y el ICA.

Mediante este proyecto se apoya a los productores de cacao para el manejo y control de la enfermedad, así como para la renovación y rehabilitación de árboles mal manejados. La primera campaña correspondió a los años 2006 y 2007 y tuvo un costo de \$2.082,4 millones, mientras que para la que se adelanta en el presente año la inversión asciende a \$4.279 millones.

En los dos años anteriores el propósito era brindar un incentivo sanitario a los productores de cacao para la adopción del manejo de la Moniliasis en las principales zonas productoras; mientras que ahora se ofrece un apoyo a los agricultores para aumentar la productividad mediante la renovación o la rehabilitación de árboles, además del manejo sanitario de cultivo en los principales departamentos productores del grano.

En 2.008 se espera mejorar la productividad del cacao a partir de la difusión, adopción y aplicación de la tecnología básica para el control sanitario y recuperación de la capacidad de producción de frutos de los árboles, a través de la injertación de plantas adultas con yemas provenientes de clones de alta productividad, regeneradas mediante el soqueo o la introducción de nuevas plántulas en los sitios vacíos, donde han desaparecido los árboles por diferentes motivos, garantizando una población mínima de 1.000 árboles por hectárea.



## **El proceso**

Con el fin de lograr este propósito se parte del análisis de los árboles para desarrollar un proceso de regulación de sombrío antes de podar el cacao; posteriormente, se hace la poda a los árboles de mayor productividad y práctica de selección de plumillas, reducción de altura, control de plagas y enfermedades.

Después, se procede a la intervención mediante la poda drástica de los árboles improductivos que tengan la raíz sana; y en los espacios que queden libres después de podar, o regular sombríos, se realiza la siembra de plántulas de cacao.

En total se van a rehabilitar o renovar algo más de dos millones de árboles en 432 fincas piloto, con 480 grupos de trabajo y 2.664 talleres de capacitación. Los técnicos tienen la responsabilidad de seleccionar y asesorar seis fincas piloto cada uno donde por lo menos en una hectárea se realiza el control integrado de la Monilia y la rehabilitación; en cada una de ellas se marcan 20 árboles a los cuales se les llevan registros de información; también cada técnico conforma 6 grupos de trabajo; efectúa 36 reuniones de escuela cacaotera; realiza acompañamiento individual a los integrantes de los grupos de trabajo; y, asesora la renovación de un promedio de 26.000 árboles de cacao cada uno.



## Escuelas Cacaoteras, un modelo de aprender haciendo

La mejor manera que una persona aprende a realizar cualquier tarea es haciéndola ella misma. Con esta filosofía es que la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) desarrolló en los años noventa su modelo de capacitación denominado Escuela Cacaotera, que se vio complementado a partir de 2004 con las Escuelas de Campo Agropecuario (ECA), traídas al país por el programa USAID – Midas.

La metodología escuela cacaotera parte de un diagnóstico participativo, se elabora una propuesta de plan de trabajo, se realiza una programación, y luego el desarrollo de las sesiones, según el cronograma establecido de acuerdo con la época en que deben ejecutarse las prácticas de cultivo. Para efectuar esta actividad se cuenta con una parcela vitrina o con rotación de fincas, pero el productor debe replicar lo aprendido en su cultivo.

Además, se apoya al productor de cacao con conocimiento en tres áreas como son la técnica, la socioempresarial y la gremial. En cada caso hay una serie de módulos, por ejemplo en el primero está el de prácticas de cultivo. En la parte socioempresarial se abarcan temas como manejo de finca, asociatividad, crédito y comercialización. En la última área se tratan aspectos gremiales y la institucionalidad cacaotera.



Cabe recordar que el tema de la formación del productor ha sido una preocupación constante de FEDECACAO que desde la década del sesenta organizó el departamento técnico que se encargó de desarrollar programas de transferencia de tecnología, producción y distribución de semillas y adelantar proyectos puntuales de investigación.

La escuela cacaotera vino a refrescar la metodología de la capacitación en cacao, pues se trata de un modelo nuevo, moderno, práctico que impulsa al agricultor a ser artífice de su propio desarrollo. Tuvo su mayor importancia en los últimos años a través del desarrollo de los diferentes proyectos productivos que acompaña la Federación.

El empeño de los técnicos de FEDECACAO, hacia el mejoramiento de los métodos de capacitación se ha visto particularmente en los últimos años gracias a la importancia y apoyo que la actual administración viene dando al área técnica y, en concreto, a la escuela cacaotera que debe continuar perfeccionándose en busca de presentar un mejor servicio al productor.





### Nueva sede de Fedecacao en San Vicente de Chucurí

La Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao), inauguró el pasado 25 de abril, su nueva sede en San Vicente de Chucurí (Santander), en donde el Presidente Ejecutivo del gremio, José Omar Pinzón Useche, destacó la responsabilidad social con los productores, con quienes se viene trabajando de la mano para brindarles un mayor bienestar a ellos y sus familias.

Así mismo, resaltó cómo desde Fedecacao se trabaja en investigación, transferencia de tecnología y comercialización, para hacer de la cacaocultura colombiana un sector cada día más competitivo en el mercado nacional e internacional y con una producción sostenible que respeta el medio ambiente.

La nueva sede es una edificación de especificaciones modernas, amplias y confortables; cuenta con un área de oficinas donde los cultivadores de cacao podrán consultar a los técnicos y agrónomos al servicio de la Federación. Así mismo, en el primer piso del edificio funcionará una amplia bodega con capacidad para almacenar hasta 400 toneladas del grano, lo que permitirá estabilizar los precios del kilogramo de cacao en la región, cuando estos afecten al productor.



### Convenios y alianzas para desarrollar el cultivo

La Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) ejecuta en estos momentos 41 proyectos en diferentes zonas productoras del país, por medio de contratos y convenios firmados con diferentes entidades nacionales e internacionales, para el desarrollo del cultivo en Colombia.

Por medio de este trabajo se pretende renovar o rehabilitar árboles que se encuentran afectados o tienen una baja productividad, con el fin de hacer de la cacaocultura uno de los renglones más promisorios y competitivos de la agricultura nacional.

Entre las instituciones y organizaciones que apoyan estos proyectos están el programa USAID – Midas, Acción Social de la Presidencia de la República, Alianzas Productivas para la Paz del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Naciones Unidas, Unodoc, Incoder, y la Gobernación de Arauca, entre otros.



### Prepárese para el Congreso Cacaotero

El próximo 22 y 23 de noviembre de 2008 se realiza el XXVI Congreso Nacional de Cacaoteros, en Bogotá. Es una cita importante porque allí se presentarán los resultados del presente año y la prospectiva del sector para los próximos años, teniendo en cuenta la realidad del mercado nacional y mundial.

Cabe recordar que el Congreso es el órgano supremo de dirección y está constituido por los productores de cacao que hayan sido elegidos como delegados al mismo. Esta elección es por circunscripción departamental y sus delegados representan a los departamentos productores, proporcional a su participación en la producción nacional del grano.



### Gobierno amplía ámbito del Fondo de Estabilización de Precios

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural expidió el pasado 6 de mayo el Decreto 1485, por el cual transforma el Fondo de Estabilización de Precios de Exportación del Cacao en el Fondo de Estabilización de Precios del Cacao, con lo cual busca un ingreso remunerativo para los productores, regular la producción nacional e incrementar las exportaciones mediante el financiamiento de la estabilización de los precios del grano.

Los productos agrícolas objeto de estabilización serán los clasificados por la partida arancelaria 18.01, de acuerdo con el Decreto 4589 de 2006, y que corresponde al cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

El cambio fundamental que se da con este nuevo decreto es la posibilidad de aplicar las cesiones y compensaciones a la comercialización interna del grano, pues hasta ahora sólo se hacía con el cacao de exportación. De esta manera, se persigue que para el comprador de la cosecha le resulte prácticamente igual importar el producto o adquirirlo en el mercado nacional.

Esto significa que en adelante, y si así lo considera el Comité Directivo del Fondo, en donde tienen asiento representantes del gobierno y del sector privado, se definirán los casos, requisitos y condiciones en las cuales se aplicarán las compensaciones o cesiones a las operaciones de venta interna. Además, es el órgano encargado de suscribir los contratos y convenios especiales para el nuevo escenario interno.



### Mayores regulaciones al mercado del cacao

Durante la XIII reunión de la Fundación Mundial de Cacao, que se celebró en Guayaquil entre el 21 y el 22 de mayo pasado se conocieron nuevas exigencias que podrían hacer Europa y Japón en las compras de cacao.

Según informaron los medios ecuatorianos, los países europeos están revisando una nueva reglamentación para el control de metales en productos agrícolas como el cacao. Para este año, por ejemplo, se prevé permitir un máximo de hasta 0,3 partículas por millón de cadmio.

El cadmio es un metal blanco azulado, maleable y tóxico que es liberado en los ríos a través de la descomposición de rocas, en el aire a través de volcanes y por el hombre, por la manufactura.

Esta medida preocupa a los países productores y comercializadores de cacao como es el caso de Ecuador y Colombia pues como lo dijo en dicha reunión Clive Barnes, del Departamento de Investigación y Desarrollo de Nestlé, "Ecuador y los países latinoamericanos en general tienen suelos volcánicos que contienen plomo y cadmio, solo hay que manejar bien sus residuos, a través de un buen proceso".

Entre tanto, Japón sigue inflexible en el control de residuos químicos tal como lo señaló el director del área de chocolates de la empresa japonesa Lotte, Hiroaki Ashitani, quien en la reunión afirmó que la tendencia es extender la lista de residuos de pesticidas no permitidos.



### **C.I. Cacaos de Colombia contribuye a estabilizar el mercado interno**

Desde el año 2006, cuando se constituyó la Comercializadora Internacional Cacaos de Colombia S.A., la empresa comercializadora del gremio cacaotero, hasta el presente año, interviene en el mercado del grano contribuyendo a estabilizar el precio interno de compra a los productores y cumpliendo con una función social.

Es así, como en estos momentos se cuenta con una participación de alrededor del 10% del mercado, registrado en las cifras del Departamento de Recaudo y Estadísticas de la Federación Nacional de Cacaoteros, realizando compras en las diferentes zonas productoras del país, e incluso, ha intervenido en la exportación de cacao colombiano a mercados de Europa.

Además, ha fomentado esquemas asociativos en las zonas productoras, llevando bienestar a los cultivadores de cacao y mejorando su nivel de vida, en la medida en que reciben un mayor ingreso por su producto.

Cacaos de Colombia S.A. está dedicada a la comercialización y venta de cacao en grano fino de aroma, reconocido por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) y otros productos agropecuarios, en Colombia y en el exterior, así como la importación de los mismos.

El cacao que comercializa es un producto natural, que produce placer por su excelente aroma y sabor frutal, de origen trinitario, que tiene un alto valor alimenticio por su contenido de minerales, aminoácidos, proteínas y vitaminas, que tiene un alto valor como fuente de salud por su contenido de antioxidantes, antidepresivos, estimulantes y elementos que ayudan en los procesos cardiovasculares e inmunológicos.

Desde sus inicios la Comercializadora ha propendido por el impulso al mercado primario del grano y por emprender acciones a futuro que permitieran innovar en la transformación y comercialización de un producto con mayor valor agregado. En la actualidad trabaja con organizaciones de cacaocultores a nivel nacional, para suministrar sus productos a la industria cacaotera del país y del exterior.

Su misión es la de facilitar las operaciones de comercialización internacional al cacaocultor colombiano, mediante la planeación, regulación y control de sistemas que incrementen los niveles de competitividad del productor dentro de los principios de Comercio Justo; desarrollar una presencia internacional que permita conocer a diversos niveles los mercados objetivos y sus tendencias para proveer de elementos al cacaocultor nacional que le permita adaptar en marcos sostenibles su producción.

A futuro, el año 2010, se espera ser la primera comercializadora internacional colombiana que apoya, sigue y busca el beneficio de los cacaocultores colombianos utilizando como instrumentos sus servicios y su presencia internacional, de forma tal que sean reconocidos en conjunto como la mejor alternativa para desarrollar las exportaciones de la cadena agroindustrial del cacao colombiano, con altos estándares de calidad.

El cultivo del cacao se destaca por garantizar la permanencia de la familia cacaotera en el predio y asegurar un flujo de ingreso continuo a través del tiempo; por constituirse en una alternativa viable para la sustitución de cultivos ilícitos y por ser una opción conveniente de sostenibilidad ecológica.





### Producción mundial de cacao será deficitaria en 2007/08

Los precios internacionales del cacao alcanzaron en marzo de 2008 el nivel más alto en 28 años, acercándose a los 3.000 dólares por tonelada en el mercado de futuros de Nueva York, según un reporte realizado por Apoyos y Servicio a la Comercialización Agropecuaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México (ASERCA – SAGARPA).

Entre las razones que sustentan este comportamiento están las operaciones especulativas, la depreciación del dólar y el interés de los fondos de inversión en los mercados de materias primas "blandas". La situación económica de Estados Unidos, el alza de los precios de petróleo crudo y las fluctuaciones del tipo de cambio del dólar, motivaron a los inversionistas a tomar medidas anti inflacionarias cubriéndose en los mercados de materias primas.

Por otra parte, la demanda de los países consumidores ha mantenido una tendencia ascendente y el clima seco en los países exportadores del grano afectó los rendimientos de la cosecha de medio ciclo, principalmente en Costa de Marfil. En Nigeria, la presencia de enfermedades y el clima seco también redujo la oferta del grano.

Aunque se prevén menores excedentes en la oferta mundial para el año 2008/09, las operaciones especulativas han tenido un mayor peso en el mercado de futuros. Además, la comercialización del grano en Costa de Marfil se ha realizado en condiciones favorables y no hay señales de alguna interrupción por cuestiones políticas o laborales.



### Cacaoteros en la senda de la producción sostenible

La Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés) viene promoviendo la producción sostenible del grano y para ello organizó la Mesa Redonda sobre la Economía Cacaotera Sostenible (RSCE).

Como objetivo principal se definió el considerar las formas y medios para mejorar la sostenibilidad en el sector del cacao en todo el mundo, y la construcción a la Agenda de Accra (reunión que se hizo en esta ciudad de Ghana en octubre de 2007).

Igualmente se plantearon como objetivos específicos el identificar los principios que subyacen a la Agenda de Accra, teniendo en cuenta los tres pilares del desarrollo sostenible (ambiental, económico y social), que deben ir unidos a la actividad productiva; alentar el desarrollo de normas para el ordenamiento sostenible del cacao, a partir de un proceso de consultas y del diálogo.

Así mismo, se propone identificar las formas y medios de entrega de la trazabilidad y el control de la cadena del cacao, desde la producción a través del comercio y procesamiento para el consumo; así como elaborar normas para la mejor práctica de la cadena de suministro y promover su aplicación, teniendo en cuenta las necesidades especiales de los pequeños agricultores.

