

## **USOS POTENCIALES DE LOS CLONES DE FEDECACAO EN PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y AGROINDUSTRIA**

Por: Eduard Baquero López  
Presidente Ejecutivo FEDECACAO

La producción mundial de cacao, con nuevo enfoque para consumo directo como *Bean to bar*, Chocolates artesanales o para la industria farmacéutica, han permitido el posicionamiento de un nuevo concepto “la calidad física y sensorial del cacao”. En el mundo cacaotero, América latina, aporta el 15% de la producción mundial, a su vez, la industria chocolatera se abre a nuevos mercados a través de subproductos y sucedáneos.

Colombia, país productor de cacao fino de sabor y aroma, alcanzó en 2018 más de 175.000 hectáreas cultivadas, de las 4.7 millones de hectáreas potencial según UPRA (2016). La producción de grano fermentado seco en 2017 fue de 60.535 toneladas (FEDECACAO, 2017). Para aumentar la productividad y como sector cacaotero, la articulación con las demás instituciones del país es una estrategia definida desde las directivas de la Federación, por ello, en temas de Investigación, contamos con convenios entre instituciones locales, nacionales y extranjeras, que nos permiten la búsqueda de alternativas para el aprovechamiento del grano y el fortalecimiento del sector.

Entre los productos con potencial para transformación y desarrollo industrial, además del chocolate, se encuentra el grano de cacao que está compuesto de: grasas, antioxidantes, pectinas, vitaminas, proteínas, entre otros. Finalmente, el uso potencial de la diversidad genética de cacao, es una necesidad permanente de investigación, razón por la cual contamos con una colección de trabajo que ha permitido su registro oficial y se alimenta permanente para la búsqueda de nuevos atributos de interés industrial.