

PRODUCTORES DE CACAO CON HABILIDADES CLAVES PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación



Con sede en Alta Verapaz, Izabal e Ixcán Quiché, se ejecuta de manera consorciada con la Federación de Cooperativas de las Verapaces -FEDECOVERA-, La Fundación Lachuá -FUNDALACHUA-, El Instituto Maya de Estudios Superiores -ITMES- y Guatemala Finest Kakau, S.A. -GFK- el proyecto "Optimizando la calidad y diferenciación del cacao fino del Norte de Guatemala, en su proyección hacia los mercados de la industria de chocolate fino".

A noviembre del 2024 el proyecto ha formado a 120 personas representantes de 11 organizaciones de productores entre las que pueden mencionarse: ASOSELNOR, ASODIRP y KATBALPOM, organizaciones de FUNDALACHUA; Cooperativa Westfalia, Cooperativa Santo Domingo y Cooperativa Alianza, socias de FEDECOVERA, R.L.; FICCI, RL; ADIOESMAC, ADEMA-YACH, AJ ADESMI, AJ ASI-PASM, además, estudiantes del ITMES.

Los productores han adquirido conocimiento y habilidades en tres áreas claves para mejorar la ca-



lidad en los temas de: a) Uso de equipo y mejoramiento de protocolos de postcosecha en centros de procesamiento primario de cacao (fermentación, secado y almacenamiento); b)

Metodología y estándares para realizar evaluación física y sensorial de cacao y chocolate, utilizando estándares internacionales (metodología utilizada por Cacao de Excelencia);

c) Procesamiento de muestras de grano de cacao a licor de cacao, con fines de evaluación física y sensorial, utilizando los estándares internacionales ISCQF.

Se espera que el impacto se traduzca en la mejora de los métodos, procedimientos y trazabilidad de los procesos postcosecha y evaluación de la calidad, con el objetivo de incrementar los volúmenes de la producción que se comercializa de forma diferenciada a mercados de alta calidad, generando beneficios sostenibles para los productores y sus familias.

Erick Ac, investigador Finest Kakau S.A.



PRODUCTORES DE CACAO COMBATEN EXITOSAMENTE PLAGA CON MÉTODOS BIOLÓGICOS

Pequeños productores de cacao de Alta Verapaz están implementando con éxito una solución innovadora y amigable con el ambiente para combatir una de las enfermedades más críticas de este cultivo.



La moniliasis, causada por el hongo *Moniliophthora roreri*, una enfermedad que puede destruir hasta el 80% de la producción de cacao, ataca principalmente los frutos jóvenes del cacao, que representa un riesgo importante para los ingresos económicos de las familias productoras.

Gracias a la aplicación de *Trichoderma*, combinada con buenas prácticas agrícolas como podas regulares, diversificación de cultivos y fertilización adecuada, los agricultores están logrando proteger sus



cosechas y mantener una producción sostenible.

Estas acciones se ejecutan a través del Proyecto Integral para Optimizar la Producción, Sostenibilidad y Fortalecimiento de Asociaciones Cacaoteras en

Alta Verapaz, ejecutado por la Asociación para el Desarrollo Integral del Norte de Guatemala (ADINOR). El proyecto beneficia actualmente a 125 productores de las asociaciones Chibayl de Lanquín y AJ-ASIPASM de la Reserva Biosfera Sierra de las Minas del Polochic.

La experiencia de estos productores abre nuevas perspectivas para el cultivo sostenible de cacao en Guatemala, combinando conocimientos tradicionales con soluciones biológicas modernas.

Carlos Villanueva, Investigador ADINOR