



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Productores de cacao en Upala se capacitan para mejorar cosecha

Se busca que el producto sea reconocido a nivel nacional e internacional

13 SEPT 2019 Economía



Durante la actividad se llevó a cabo una degustación de cacao de Upala. Foto por Jason Loría.

El pasado 9 de agosto se impartió el taller “**Socialización sobre condiciones de productores de cacao de Upala para generar valor agregado a sus productos**” que tenía como objetivo **definir un distintivo a nivel nacional e internacional del cacao de la zona.**

Esta actividad es parte del Plan Maestro UCR-UPALA, que busca apoyar el proceso de reconstrucción de la comunidad posterior al huracán Otto. La actividad se organizó en conjunto con el proyecto de regionalización “Acompañamiento al desarrollo de prácticas de Economía Social Solidaria, Seguridad Alimentaria y Nutricional y Agricultura Familiar en comunidades de Upala” (ED-3391) de la escuela de Sociología y con el proyecto de Trabajo Comunal Universitario “Desarrollo Agroindustrial” (TC-230) de la escuela de Tecnología de Alimentos.

La metodología del taller se basó en compartir observaciones de docentes y estudiantes de la carrera de Tecnología de Alimentos sobre el proceso de producción postcosecha del fruto. **El secado de la semilla de cacao fue uno de los aspectos que se debía mejorar debido a la alta humedad de la zona;** un secado deficiente promueve la formación de moho generando problemas de inocuidad y devalúa la calidad del producto. Por esto, **estudiantes de Ingeniería en Biosistemas, que forman parte del TCU Desarrollo Agroindustrial, expusieron algunos prototipos de secadores para que pequeños productores puedan tener la opción de resolver esta problemática en su producción.**



El taller contó con la participación de 28 productores y comercializadores de cacao de la zona de Upala. Además de la degustación, se realizó un experimento de evaluación sensorial del cacao. Foto por Jason Loría.

Además se desarrolló **un experimento de evaluación sensorial del cacao** en donde se repartieron diferentes muestras de chocolates producidos en la zona **para caracterizarlo según su sabor, aroma, color y profundizar sobre las particularidades del producto.** Esta actividad estuvo a cargo de la estudiante Maria del Mar Salazar, quien realiza su tesis en Tecnología de Alimentos sobre este tema.

Por otro lado, docentes de Economía Agrícola y Sociología facilitaron un espacio para compartir experiencias y escuchar las necesidades de las y los productores, como base para la **construcción de un plan de acción para mejorar el desarrollo de la actividad cacaotera en la región.**

Las personas participantes reconocieron la importancia de adquirir herramientas que mejoran la producción y comercialización del cacao. “Para nosotros el taller es una herramienta muy importante para llegar a un proceso de estandarización de toda la producción, cosecha y postcosecha, para asegurar un producto de excelente calidad del cacao como marca país Costa Rica” expresó Flavia Rivas administradora de la Chocolatería Estukurú.

Lea Wexler, docente coordinadora del TCU Desarrollo Agroindustrial, sostuvo que seguirán realizando esfuerzos para apoyar a esta comunidad en el proceso de mejoramiento de la calidad de su producto que se ha convertido en una importante actividad económica para la zona.

[Lea Wexler Goering](#)

Responsable del proyecto TC-230

lea.wexler@ucr.ac.cr

[Nathalie Hernández González](#)

Unidad de Comunicación Vicerrectoría de Acción Social

nathalie.hernandez@ucr.ac.cr

Etiquetas: [upala](#), [cacao](#), [agricultura](#), [tc-230](#), [plan maestro ucr-upala](#), [ed-3391](#), [sociología](#), [tecnología de alimentos](#) .