

Fermentación y secado: elementos esenciales en la calidad total del cacao

COSTA RICA, PANAMA



Webstory



Solución tecnológica

En el cultivo de cacao la productividad y la calidad deben ir de la mano, tanto por las demandas del mercado como por la expectativa de los productores de mejorar sus condiciones de vida. El diseño de secadores solares de pequeña escala que permitan fermentar y secar cacao en comunidades alejadas, llena una necesidad sentida.



Descripción tecnológica

La región Caribe en Costa Rica y Panamá, se caracteriza por su vulnerabilidad a eventos climáticos extremos, altos niveles de pobreza y escasas oportunidades. Es en este contexto donde el proyecto, orientado a fortalecer calidad y productividad del cacao, en un marco de análisis y trabajo participativo con todos los actores relevantes, tiene lugar.



Impactos y resultados

- Se construyeron sistemas piloto de secado solar con paneles fotovoltaicos para minimizar pérdidas reportadas hasta de 50%. Los secadores pueden procesar hasta 200 kg/semana
- Un análisis genómico de última generación permitió identificar organismos más eficientes para la fermentación
- Se organizaron talleres para el análisis participativo de riesgos ante posibles fenómenos climáticos extremos
- El proyecto generó guías de catación y de buenas prácticas y brindó capacitación para reconocer perfiles sensoriales y diferenciar calidades de cacao.



2

prototipos de secadores solares construidos



60

familias beneficiadas directamente



3000

familias con acceso a información generada