

Innovación tecnológica en cacao Andino

COLOMBIA, PERU, CHILE



Webstory



Solución tecnológica

Esta iniciativa impulsa mejoras en la calidad del grano de cacao, biorremediación para disminuir la presencia de cadmio en las semillas de cacao, la identificación de cultivos de microorganismos iniciadores de los procesos de fermentación que mejoren la calidad sensorial y extractos de flavonoides del cacao como suplementos nutricionales.



Descripción tecnológica

Este proyecto busca implementar desarrollo e innovación tecnológica para la cadena de cadena de cacao, con el fin de generar una mejora en los estándares de la calidad grano de cacao a nivel para lograr acceso a nuevos mercados, mayores ingresos, mas tecnología y mejoras en la calidad de vida del productor .



Impactos y resultados

Se logró la caracterización de varios materiales genéticos en 3 zonas de Colombia y Perú, donde se encontraron materiales de buen rendimiento y de características diferenciadas en cuanto a sabor y aroma, siendo esto un plus a nivel comercial. De igual manera se culminó la generación del sistema de información geográfica el cual describe a detalle el territorio, su composición y ubicación de las fincas participantes durante el proyecto para ambos países. A nivel de poscosecha se logró validar un prototipo ecológico para la etapa de fermentación el cual cuenta con con un sistema práctico, funcional y económico, el cual es ideal para pequeñas producciones. Este prototipo fue complementado con el uso de microorganismos previamente aislados, los cuales portaron mejoras en el proceso fermentativo, siendo necesario la replica en campo de mas procesos con dichos componentes. Finalmente se fortaleció la cadena de cacao mediante la estandarización y evaluación química de un producto encapsulado rico en flavonoides, el cual puede ser llevado al mercado como suplemento nutricional.



2700

Productores beneficiarios



1000

Productoras capacitadas



25

Apropiación del conocimiento



10

Materiales de calidad diferenciada



6

Zonas intervenidas



2

Colección de microorganismos presentes en la fermentación de cacao



5

Agtech



3

Formación de talento humano