

CELEBRACIÓN DEL DÍA NACIONAL DEL CACAO Y CHOCOLATE

El 20 de julio en el Centro de Turismo Cultural de Limón, edificio Patrimonio Cultural, se realizó la celebración del día nacional del cacao (4 julio) y del chocolate (7 julio). Esta actividad es un reconocimiento nacional de la producción, procesamiento, comercialización y exportación del fruto del cacao y sus derivados. Día que rinde tributo al cacao y a quienes generan su cultivo como parte del Patrimonio Cultural costarricense.



Figura 1. Participantes de la celebración, Centro de Turismo, Limón.

Esta celebración nos permite tener un espacio de conversación entre instituciones, productores y productoras de la región, comentó Gabriel Mora Muñoz, de la Universidad EARTH y coordinador de la iniciativa Cluster de Agroindustria del Caribe.



Figura 2. Ing. Yendry Ruiz, Directora Región Huetar Norte, MAG.

Para el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y las instituciones del sector agropecuario, esta es una oportunidad para apoyar una de las actividades agrícolas más importantes en la provincia de Limón. Esta conmemoración la aprovechamos para poder conversar y que esto nos permita guiar a las instituciones en su quehacer, menciona la Ing. Yendry Ruiz, directora regional Huetar Caribe, MAG.

Censo Nacional Regional

En la primera intervención de la actividad, se contó con la presentación de los resultados del Censo de Cacao Regional, por medio de la Ing. Rocío Fallas, coordinadora nacional de cacao.

- Los altos precios, las condiciones atmosféricas adversas y los brotes de enfermedades, son 3 de los principales factores que están incidiendo en una disminución del precio del cacao a nivel mundial.
- En el Censo se estableció una metodología, donde un productor tuviese más de media hectárea o al menos 300 árboles. Este Censo se realizó en el año 2021 con colaboración del MAG, INTA, INDER y SFE.
- Costa Rica cuenta con 1414 personas productoras de cacao, una producción de 652 TM y 2838 has, de las cuales el 38% se encuentran en territorios indígenas.
- El promedio de productividad es de **271 Kg/ha**.
- El 54% del cacao nacional se comercializa como baba, un 38% seco y un 8% con un valor agregado.
- El precio de venta del Kg del cacao en baba es de ₡452 (230-600) y en seco de ₡1153 (600-5000).

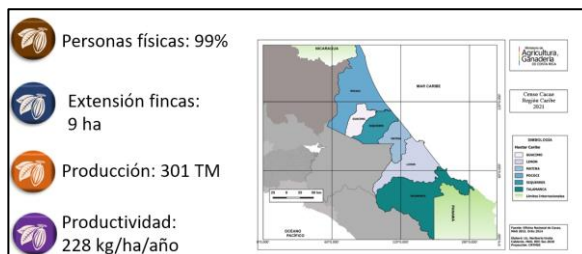


Figura 3. Generalidades del Censo en la Región Caribe

La Ing. Fallas culminó su presentación exponiendo los desafíos de la actividad cacaotera del país: mejorar la productividad, la comercialización y el valor agregado, así como el fortalecimiento de las organizaciones y el financiamiento de la agrocadena.



Figura 4. La Ing. Rocío Fallas presenta los resultados del Censo.

Elaborado por: Ing. Hugo Montero González Lic.

Presentación de resultados del muestreo de cadmio

El Ing. Luis Solano, investigador del INTA presentó los resultados preliminares de investigaciones de cadmio en cacao en el marco del proyecto "Plataforma Multiagencia de Cacao 2030-2050" financiado por FONTAGRO.

- El cadmio es un metal pesado que los árboles de cacao absorben y transloca en la semilla/almendra y como consecuencia, se puede encontrar en el chocolate.
- El consumo prolongado de cadmio conduce a afecciones en la salud del ser humano.
- La Unión Europea (UE) estableció Límites Máximo de Residuos para derivados de cacao. La concentración máxima que exige la UE es de 0,8 ppm para derivados con 50% o más de sólidos de cacao.
- Como parte de los resultados del proyecto. Existe relación significativa entre cadmio en el suelo. A mayor concentración en suelo, mayor será en la almendra.
- Mientras que el carbono orgánico, parece disminuir la concentración de cadmio en almendra.
- En términos generales, Costa Rica no presenta concentraciones de cadmio que afecten la comercialización de cacao. Sin embargo, es el momento oportuno para iniciar estrategias de contingencia y mitigación de este metal pesado, de cara a los nuevos lineamientos que establece la UR respecto a metales pesados.
- En el marco del proyecto, continúan las investigaciones sobre estrategias de mitigación de cadmio en almendra, así como el efecto del genotipo de cacao sobre la absorción de cadmio.



Figura 5. Ing. Luis Solano presentando los resultados preliminares del mapa de puntos de cadmio en suelo del país.

Resultados de Cata de calidades del Cacao del Caribe

La Eco. Nataly Montero presentó los resultados de la actividad de cata realizada en la Universidad EARTH el pasado 31 de mayo. Algunas de las observaciones que se obtuvieron son:

- Infraestructura de fermentación: Área de fermentado en piso de cemento y cerrada, registro de temperatura,

revisar maduración de los frutos a cosechar, la temperatura de la masa de cacao debe alcanzar por lo menos 53°C.

- Infraestructura de secado. Túnel de secado con piso de cemento y plástico transparente
- Adquisición y uso de instrumentos para controlar la calidad. Establecer y capacitar a un panel de catadores de licor de cacao y chocolate. Llevar registro de los procesos de post-cosecha.

Como parte de los resultados que se obtuvieron, es que se sabe que se están haciendo procesos buenos, pero también que hay bastantes mejoras que se pueden realizar en los procesos. La Eco. Montero finalizó diciendo que tenemos calidad, hay que potenciarla, tenemos los ojos internacionales puestos en Costa Rica y apoyarnos como productores para mejorar los mercados y los precios.

Plan Regional de Cacao

El Ing. Keneth Bolívar, de la Agencia de Extensión del MAG de Cahuita expuso el Plan Regional de Cacao que tiene como objetivo general articular los actores de la triple hélice para atender de forma **integral**, **sistémica** y **sostenible** la producción de cacao de la región Huetar Caribe mediante un enfoque de cadena de valor.

El Plan contiene cuatro estrategias:

1. Programa de abasto de materia prima
2. Programa de trazabilidad y rastreabilidad
3. Programa de gestión de capacidades, asistencia técnica y fortalecimiento organizacional
4. Financiamiento



Figura 6. Ing. Presentación del Plan por parte del Ing. Bolívar.

Para más información comunicarse con:

Ing. Laura Ramírez Cartín

Jefe Dpto. Transferencia de Tecnología: lr Ramirez@inta.go.cr

Ing. Luis Solano Jiménez

Unidad Frutales, Investigaciones: lsolano@inta.go.cr

Elaborado por: Ing. Hugo Montero González Lic.