

Formación para mejorar la productividad, competitividad y sostenibilidad

José Guiller Patiño Escobar

Con el apoyo del Incoder a través de Fonade, en un esfuerzo coordinado entre la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) y la Universidad de Ibagué, en el municipio de Coyaima, Tolima, se realizaron dos diplomados, el primero en Gestión Empresarial y el segundo en Formulación y Gestión de Proyectos dirigidos a líderes de la comunidad, empresarios, jóvenes, pequeños productores, servidores públicos y comunidades indígenas de la zona de influencia del Distrito de Riego del Triángulo del Tolima (DRTT).

El diplomado en Gestión Empresarial formó 34 personas, quienes fortalecieron sus capacidades y habilidades para la toma de decisiones para emprender acciones que les ayuden a mejorar productiva y competitivamente los negocios que tienen identificados.

Con disciplina y deseos de aprender, y con el apoyo de profesores que conocen muy bien los temas, en jornadas de 8 horas, los estudiantes tuvieron acceso a los conocimientos necesarios y a las herramientas prácticas que les permitirán en el futuro desarrollar actividades relacionadas con emprendimiento, formas de organización empresarial, gestión de mercados, gestión operativa y de la producción, gestión financiera y contable, aspectos legales de gestión humana, comercio justo y responsabilidad social, y gerencia estratégica.

A partir de esta experiencia exitosa, se desarrolló un segundo diplomado en Formulación y Gestión de Proyectos con énfasis en proyectos agro-productivos, cuyo propósito principal fue que los participantes tuvieran algunas herramientas conceptuales y prácticas para identificar, formular y gestionar proyectos que permitan el mejoramiento de sus condiciones de vida y por ende el de su comunidad. La respuesta a la convocatoria fue muy buena y al

finalizar el diplomado se graduaron 65 personas, quienes cuentan con la capacidad para que ellas mismas sean quienes participen en todos los procesos que se desarrollen en su territorio.

Lecciones aprendidas

Son varias las lecciones aprendidas que surgen de estos procesos de educación formal desarrollados en el Triángulo del Tolima:

La participación en los procesos de formación de jóvenes interesados por su territorio, mujeres que buscan su empoderamiento; comunidades indígenas, entre ellos algunos gobernadores, pequeños productores y microempresarios, entre otros actores sociales, es una de las maneras de enfrentar la inequidad, la desigualdad y la pobreza que afecta muchas zonas rurales del país.

El esfuerzo mancomunado de diferentes actores institucionales públicos y privados, la academia y las comunidades locales, permite crear conciencia de que el desarrollo de un territorio debe ser liderado por el crecimiento del ser humano, a través del acceso al conocimiento, lo cual permite que las personas se motiven y tengan una mirada amplia que les permita aprovechar todas las potencialidades sociales, económicas, culturales y ambientales que ofrece el medio rural.

Los procesos de formación desde el territorio favorecen lo que los técnicos llaman desarrollo endógeno, es decir que las personas del territorio adquieren toda la capacidad para conocer muy bien su territorio, identificar sus problemas y buscar las soluciones más apropiadas que les permita satisfacer sus necesidades y así mejorar su calidad de vida.

La formación adquirida debe abrir la puerta a la construcción de proyectos de vida individuales



y comunitarios que mejoren las relaciones entre los habitantes de un territorio a partir de una buena comunicación, una participación activa y un trabajo colectivo, para potenciar de esa manera todas las oportunidades que ofrece el medio y así alcanzar el desarrollo que han obtenido muchas comunidades en otros territorios.

Los requerimientos del mercado en el mundo exigen una transformación de la manera de pensar y ver las cosas, de ahí la importancia de apoyar a los niños y jóvenes en todos los procesos de formación, que les permita aprovechar al máximo todas las herramientas que ofrecen el mundo moderno, especialmente las tecnologías de información y comunicación.

El conocimiento que se transfiere a las comunidades debe ampliar la mirada del territorio para que se involucren y articulen temas socio-culturales, económicos, políticos, y ambientales, de tal manera que se tengan en cuenta todas las opciones productivas, además de la agricultura, la ganadería y la piscicultura, entre otros.

La formación debe tener en cuenta el conocimiento ancestral el cual se ha construido de manera colectiva, con una visión integral, respetando la biodiversidad y buscando el equilibrio y la armonía entre los individuos, la comunidad y la naturaleza. De esa manera ha pasado a través de diferentes generaciones para el servicio de todos, especialmente aquellos relacionados con la vida familiar y comunitaria.

El intercambio de experiencias que surge en los programas de formación, reafirman la importancia

del conocimiento en la implementación de las nuevas políticas de desarrollo rural con enfoque territorial, pues a partir de ellos que se estimula la capacidad de autogestión de los diferentes actores especialmente los sociales

Se debe reflexionar sobre la pertinencia de los diferentes modelos de educación, y su contribución al desarrollo de un territorio, en la medida en que facilite a las personas participar de una manera activa en la transformación de una sociedad.

“La educación es el gran motor del desarrollo personal. Es a través de la educación como la hija de un campesino puede convertirse en una médica, el hijo de un minero puede convertirse en el jefe de la mina, o el hijo de trabajadores agrícolas puede llegar a ser presidente de una gran nación”

Nelson Mandela



Colombia estará en el programa Cocoa of Excellence 2015

Nubia Martínez Guerrero

Coordinador Departamento de Investigación

Edith Moreno Martínez

Profesional en Investigación

A finales de 2014, Colombia recibió la invitación a participar en el Programa Cocoa of Excellence (CoEx), versión 2015, para concursar en los International Cocoa Awards que se celebrarán de manera paralela al Salón del Chocolate en París, en octubre.

El evento es organizado por instituciones de investigación, fabricantes de chocolate y organizaciones cacaoteras, con el fin de conseguir la profesionalización de los productores de cacao y la sostenibilidad a largo plazo de las cadenas de suministro, a través del reconocimiento, la preservación y valorización de la diversidad del cacao y también a la promoción internacional del cacao de calidad.

Colombia como país productor, participará con 10 muestras (7 comerciales y 3 experimentales), de las 266 provenientes de todos los países productores de cacao, que serán evaluadas en el concurso. Estas muestras representan la diversidad genética y geográfica de las zonas de producción.

Las muestras comerciales fueron preparadas por asociaciones de productores de cacao, provenientes de plantaciones comerciales y representan variedades de cacaos

tradicionales o mejoradas, de diferentes orígenes geográficos y climáticos. Las muestras experimentales provienen de nuevas variedades en proceso de desarrollo, con características particulares de calidad sensorial, o producidas a través de procesos innovadores de técnicas de poscosecha.

Evaluación y selección en Colombia

Para atender los objetivos del programa, en Colombia se creó el Comité de Organización Nacional, compuesto por representantes del Ministerio de Agricultura, Corpoica, Federación Nacional de Cacaoteros, Swisscontact, Compañía Nacional de Chocolates, Casa Luker y Programa de Transformación Productiva, donde se establecieron las condiciones de participación para la evaluación y selección de las muestras que Colombia enviaría a París.

Se realizó una convocatoria para permitir una amplia participación. Las inscripciones se realizaron hasta final de enero de 2015 y la recepción de muestras durante febrero, en la oficina de FEDECACAO en Bucaramanga. Los inscritos enviaron muestras de 8 kilos de cacao en grano, obtenidas según recomendaciones dadas por la organización del programa.

En total se recibieron 27 muestras comerciales, provenientes de 18 municipios del país y 8 experimentales de materiales seleccionados por Corpoica, Compañía Nacional de Chocolates y FEDECACAO.

Las muestras recibidas fueron codificadas y etiquetadas. Se realizaron tres codificaciones, una para cada etapa del proceso. Con el fin de mantener el respeto a la igualdad, confidencialidad, anonimato y transparencia; se contó con el apoyo y la veeduría de un asistente del laboratorio de análisis sensorial de la Escuela de Nutrición y de un representante del Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos-CICTA- de la Universidad Industrial de Santander, quienes estuvieron presentes en la codificación y evaluación física y sensorial, para la selección de muestras.

La evaluación física de las muestras se realizó durante los días 6 y 9 de marzo de 2015, realizando pruebas de corte, basándose en la NTC 1252 y en lo solicitado por el CoEx 2015, donde se evaluó la uniformidad en tamaño de grano, la limpieza, el contenido de granos violeta, insuficientemente y bien fermentados y la presencia de granos contaminados. Las muestras que presentaron altos porcentajes de sobrefermentación, granos violeta y contaminados fueron descartadas. Se seleccionaron 15 muestras comerciales y 5 experimentales, que pasaron a la fase de evaluación sensorial.

Para la evaluación sensorial se elaboró el licor en el Módulo de Transformación del C.I. La Suiza de Corpoica y los días 19 y 20 de Marzo de 2015, se realizó la evaluación sensorial de los licores de las 20 muestras seleccionadas, por un grupo de jueces expertos, compuesto por el panel de FEDECACAO, un juez de Corpoica, uno de Casa Luker y uno de la Compañía Nacional de Chocolates. La evaluación sensorial de los licores de cacao se basó en los siguientes atributos: Cacao, Acidez, Amargura, Astringencia, Dulce, Frutas frescas, Frutas secas, Nuez, Floral, Madera, Especies y Calidad global, establecidos en el protocolo del Programa CoEx 2015.

El panel de expertos seleccionó las mejores 7 muestras comerciales y 3 experimentales que se destacaron por características de sabor especiales, como notas frutales, caramelo, nueces, especias y la calificación obtenida por cada muestra. Las muestras también presentaron en los perfiles altos contenidos de cacao y buen balance de sabores básicos como ácido, amargo y astringente. Estos perfiles demuestran el potencial que posee el cacao colombiano para su promoción como cacao fino, que puede ser reconocido en mercados especializados.

Muestras seleccionadas

Muestras comerciales			
Departamento	Asociación	Municipio	Patrocinador
Santander	Aprocar	El Carmen	Swisscontact
Santander	Cortipaz	El Carmen	Swisscontact
Bolívar	Aprocasur	Santa Rosa	Swisscontact
Antioquia	Asocama	Maceo	FEDECACAO
Antioquia	Acefuver	Chigorodó	FEDECACAO
Arauca	Coomprocar	Arauquita	Swisscontact
Nariño	Alianza Tumaco	Tumaco	Swisscontact

Los perfiles sensoriales

Estas actividades de evaluación y selección de cacao con perfiles sensoriales especiales, ha permitido incrementar el conocimiento de la calidad del cacao colombiano, así como la generación de estrategias para el mejoramiento de las actividades de poscosecha y capacitación a los productores sobre la importancia y las posibilidades a futuro de la producción de cacao, bajo estándares de calidad.

En el CocoaAwards en París, las muestras serán caracterizadas y evaluadas por un panel internacional de expertos conocedores, mediante el uso de métodos estandarizados para permitir la coherencia en los métodos de evaluación y en la puntuación. Además de las características específicas de sabor, se le dará también puntuación a la preferencia y utilidad, con el fin de evaluar el interés general de la muestra para producir chocolates

de alta calidad (incluyendo el uso de posibles mezclas).

Posteriormente seleccionarán 50 muestras de alta calidad que representen la mejor diversidad de perfiles de calidad y de los orígenes geográficos y genéticos de las muestras recibidas de los países productores, los cuales se transformarán en muestras de chocolate, que se evaluarán por parte de un jurado profesional, compuesto por fabricantes de chocolates y comerciantes de cacao. Las mejores muestras recibirán la distinción del International CocoaAwards 2015 que se celebrará en el Salón del Chocolate en París en Octubre de 2015.

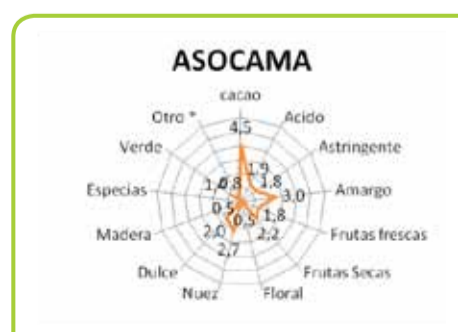
Los siguientes son los perfiles sensoriales de las muestras seleccionadas por Colombia, obtenidos del promedio de las calificaciones realizadas por los jueces colombianos.

Muestras Comerciales:

Muestras experimentales			
Santander	FEDECACAO 1	San Vicente	FEDECACAO
Santander	FEDECACAO 2	San Vicente	FEDECACAO
Santander	Compañía Nal. De Chocolates	Barrancabermeja	Compañía Nal. De Chocolates

Muestras comerciales			
Departamento	Asociación	Municipio	Patrocinador
Santander	FEDECACAO	El Carmen	FEDECACAO
Santander	Aprocar	El Carmen	Swisscontact
Santander	Cortipaz	El Carmen	Swisscontact
Santander	Fuinmucar	El Carmen	FEDECACAO
Santander	Coagrosan	San Vicente	FEDECACAO
Santander	Ecocacao	Bucaramanga	Ecocacao
Santander	Misión Chocolate	Lebrija	FEDECACAO
Santander	FEDECACAO	San Vicente	FEDECACAO
Santander	Unión Expoagro	Landázuri	Unodc
Santander	Asoprolan	Landázuri	Unodc
Santander	FEDECACAO	Landázuri	FEDECACAO
Santander	FEDECACAO	Rionegro	FEDECACAO
Santander	Asocacao	Florián	FEDECACAO
Meta	Asocuba	Cubarral	FEDECACAO
Huila	Asopeca	Campoalegre	FEDECACAO
Huila	Aprocal	Algeciras	FEDECACAO
Tolima	Asprafal	Falan	FEDECACAO
Tolima	Asocatol	Chaparral	FEDECACAO
Bolívar	Aprocasur	Santa Rosa	Swisscontact
Antioquia	Asocama	Maceo	FEDECACAO
Antioquia	Asocaval	Valdivia	FEDECACAO
Antioquia	Acefuver	Chigorodó	FEDECACAO
Arauca	Coomprocar	Arauquita	Swisscontact
Córdoba	Integrasinú	Tierralta	Integrasinú
Nariño	Alianza Tumaco	Tumaco	Swisscontact
Nariño	Comcacaot	Tumaco	Unodc
Nariño	Chocolate Tumaco	Tumaco	

¡Muestras experimentales			
Arauca	FEDECACAO	Arauquita	FEDECACAO
Santander	FEDECACAO 1	San Vicente	FEDECACAO
Santander	FEDECACAO 2	San Vicente	FEDECACAO
Santander	Corpoica 1	Rionegro	Corpoica
Santander	Corpoica 2	Rionegro	Corpoica
Santander	Compañía Nal. De Chocolates	Barrancabermeja	Compañía Nal. De Chocolates
Antioquia	FEDECACAO	Maceo	FEDECACAO
Arauca	FEDECACAO	Saravena	FEDECACAO



Cacaocultores con trayectoria en la junta directiva

La Junta Directiva de FEDECACAO, elegida democráticamente en el pasado Congreso Nacional Cacaotero, tiene dos nuevos integrantes a partir de este año y por un periodo de cuatro años, se trata de Marco Tulio Caupaz Ledesma y Carmen Emiro Villalba Quintero.

Este último está dedicado al cultivo del cacao hace 25 años porque sus abuelos eran españoles y cuando llegaron a América tuvieron una finca donde sembraron cacao para evitar que los indígenas los molestaran porque de esa manera no llegaban hasta la casa donde vivían sino que se quedaban comiéndose el cacao, cuenta este productor.

Entonces ellos desde niños estuvieron vinculados con el cacao y de ahí su experiencia y conocimiento en el tema. La finca que tiene está ubicada en el municipio de Bucaracita (Norte de Santander) y son 50 hectáreas de las cuales 20 están dedicadas al cacao en donde saca 800 kilos por hectárea, siendo de los cacaocultores que tienen alta productividad.

Al referirse al cacao señala que “es un cultivo muy bonito y divertido, la policromía de los granos cuando hay cosecha es algo muy atractivo y aunque por momentos no ha tenido buenos precios me he mantenido”.

Además, los árboles duran mucho tiempo y es un cultivo que perdura pero también está produciendo todo el año y eso es muy importante para el ingreso familiar. Se podría decir que es el cultivo del pobre porque si necesita comprar algo va y recoge unas cuantas mazorcas y las vende en el comercio para obtener los recursos que requiere, explica.

Tiene también la ventaja sobre cultivos como el café de que en temporada de lluvias no se afecta el grano porque está en la mazorca. Para secarlo también es más fácil porque en época de invierno se utilizan láminas de zinc para cubrirlo, le colocan calor por debajo y así logran el objetivo sin que se dañe la pepa.

No obstante, también hay dificultades, siendo una de las principales enfrentar los fenómenos naturales como El Niño porque la finca es de ladera y eso dificulta colocarle riego para cubrir la necesidad hídrica de ese momento.

Otro problema ha sido los bajos precios que se presentan en algunas épocas y que es determinante porque eso puede provocar el abandono de los cultivos como ocurrió en los últimos años con algunos productores del país cuando se registró una caída importante que obligó al gobierno a brindar unos subsidios.

Pero el cacao también le ha dado grandes satisfacciones como fue el haber podido pagar un crédito bancario que tenía gracias a una buena cosecha de este producto y otra de café; reunió lo que ganó por ambos productos y así canceló la obligación, recuerda don Carmen Emiro.

Así mismo, aseguró que “la Federación ha sido todo para nosotros, sin ella estaríamos trabajando de manera empírica”. También han aprendido mucho de las enseñanzas de los técnicos de FEDECACAO que les permitió cambiar la forma de sembrar y obtener mejores resultados.

Había muchas cosas que no se acostumbraba hacer como las podas, fertilización, análisis de suelos, entre otros, que con la intervención de la Federación cambió y ahora es una práctica común, logrando mejores cosechas.

Todavía está en el proceso de renovación porque hay algunas hectáreas que están envejecidas y que se están modernizando con los materiales recomendados por FEDECACAO e incluso se van a hacer nuevas siembras porque tiene plena confianza en que es el cultivo del futuro.

La comercialización ha sido un tema difícil porque los precios los colocan los intermediarios y siempre son bajos, por lo que están buscando que FEDECACAO establezca un puesto de compra en esta región ya que donde interviene logra aumentar y estabilizar los precios.

A pesar de ello el futuro se ve como promisorio, con los nuevos clones de sabor y aroma que es lo que el mundo está pidiendo, las perspectivas son muy favorables. Así mismo, todos los derivados del cacao que se produzcan y con el debido control de calidad por medio de las certificaciones hacen prever mejores tiempos.

El mensaje a los cacaocultores es que “cuando lleguen tiempos malos hay que ser fuertes y resistir, no desfallecer porque el futuro está para salir con mucho impulso”.

De igual manera, dijo, se debe pensar en la productividad porque entre más cacao se obtenga por hectárea menos complicado va a ser el tema del precio.

Luchando por el Huila

Entre tano, Marco Tulio Caupaz Ledesma, es un productor que lleva 17 años dedicado al cultivo del cacao cuando adquirió una finca que estaba totalmente cultivada con este producto.

El predio se ubica en la vereda El Cabuyal, municipio de La Plata, departamento del Huila, y tiene seis hectáreas dedicadas a este producto.

La experiencia durante todos estos años es que ha obtenido muchos conocimientos ha aprendido mucho de cacao y se ha podido lucrar con este cultivo.

Escogió el cacao porque ya el predio estaba cultivado con eso y decidió seguir por ese camino ya que confiaba en que le traería importantes dividendos como en efecto ha sucedido.

No obstante ha enfrentado dificultades como el precio y el alto costo de los fertilizantes lo cual dificulta esta labor y ello ha traído como consecuencia el ataque de algunas plagas y enfermedades que son combatibles siguiendo las recomendaciones de los técnicos de FEDECACAO que le prestan la debida ayuda.

Para enfrentar estos problemas se ha debido hacer mucho esfuerzo y sacrificio y se han adquirido créditos por medio del Banco Agrario y con recursos propios para salir adelante.

Así mismo, entre las mayores satisfacciones está el haber aprendido mucho sobre el cultivo y en temas como el control de plagas y enfermedades siempre de la mano de la Federación.

También la comercialización ha sido otro factor importante que primero se hacía en el comercio local y después con una cooperativa que tiene nexos con Fedecacao por lo que los precios son mejores.

En cuanto al futuro del sector cacaotero considera que es muy promisorio gracias a

la concientización de la gente sobre los beneficios de su consumo lo cual hace que la demanda se incremente.

El mensaje para los cacaocultores de Colombia es de tecnificarse, “escuchen las recomendaciones de la Federación, hagan la renovación de cultivos envejecidos y siembren nuevas áreas para aumentar la producción nacional y con eso mejorar el ingreso de las familias y contribuir al desarrollo económico del país”.



Carmen Emiro Villalba es un cacaocultor con trayectoria en Norte de Santander donde comenzó por herencia familiar



Marco Tulio Caupaz confía en que su departamento, el Huila, recupere los lugares de honor que ha tenido en cacao.

La evaluación sensorial herramienta clave de apoyo para el sector cacaotero

Lucas Fernando Quintana Salomón Gómez.

Docentes Investigadores, UNAD

Nubia Martínez Guerrero

Coordinador Departamento de Investigación, FEDECACAO

La Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) y la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) a través de la Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería (ECBTI) y el Programa de Ingeniería de Alimentos firmaron un convenio de cooperación institucional desde el año 2010, para el fortalecimiento de la capacidad evaluadora de la calidad sensorial, como factor clave dentro del concepto de calidad integral del cacao.

Dentro del convenio se han desarrollado los proyectos: Evaluación sensorial del cacao producido en San Vicente de Chucurí, clon CCN 51” (2011), “Evaluación de la calidad sensorial del grano de cacao en tres pisos térmicos de la zona de San Vicente de Chucurí para los clones CCN 51, ICS 60 e ICS 95” (2013) y “Evaluación sensorial del cacao producido bajo diferentes modelos de siembra desarrollados en cuatro regiones de Colombia” (2014) que se desarrolla en la actualidad.

La Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) y la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) a través de la Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería (ECBTI) y el Programa de Ingeniería de Alimentos firmaron un convenio de cooperación institucional desde el año 2010, para el fortalecimiento de la capacidad evaluadora de la calidad sensorial, como factor clave dentro del concepto de calidad integral del cacao.

Dentro del convenio se han desarrollado los proyectos: Evaluación sensorial del cacao producido en San Vicente de Chucurí, clon CCN 51” (2011), “Evaluación de la calidad sensorial del grano de cacao en tres pisos térmicos de la zona de San Vicente de Chucurí para los clones CCN 51, ICS 60 e ICS 95” (2013) y “Evaluación sensorial del cacao producido bajo diferentes modelos de siembra desarrollados en cuatro regiones de Colombia” (2014) que se desarrolla en la actualidad.

Análisis sensorial

El análisis sensorial es una valoración estrictamente normalizada de los alimentos,

que se realiza con los sentidos. Se emplea la palabra “normalizado”, porque implica el uso de técnicas específicas perfectamente estandarizadas, con el objeto de disminuir la subjetividad en las respuestas.

Las empresas lo usan para el control de calidad de sus productos, ya sea durante la etapa del desarrollo o durante el proceso de rutina. Por ejemplo, si cambian un insumo, es necesario verificar si esto afecta las características sensoriales del producto y por ende su calidad. Ese es un buen momento para hacer un análisis y cotejar entre el producto anterior y el nuevo.

La evaluación sensorial tiene como soporte la metodología establecida, según las normas técnicas colombianas GTC 165, NTC 3929, NTC 3884, GTC 232, GTC 245 y NTC 3925 entre otras.

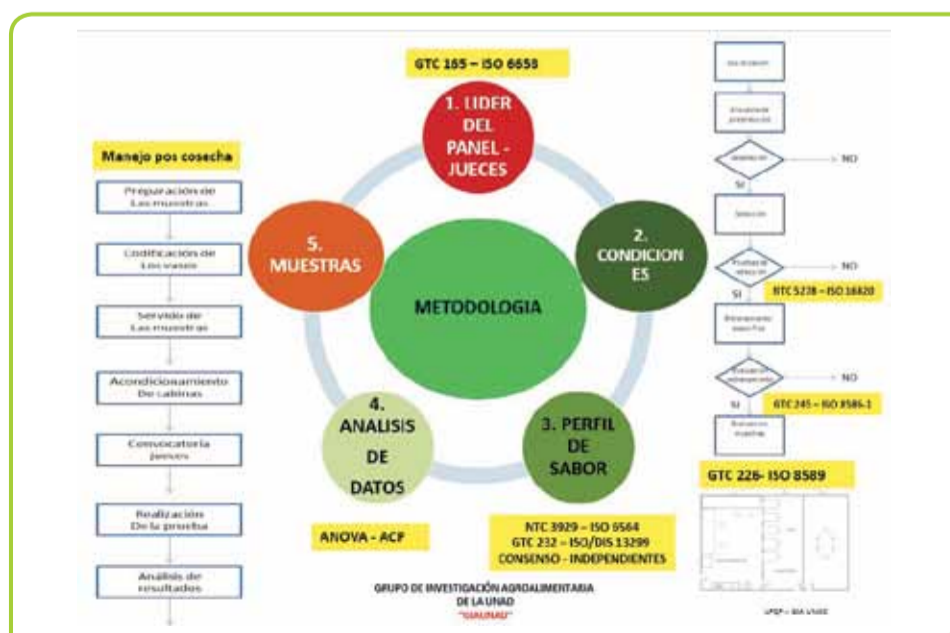
Capacitación de candidatos a jueces

El proceso de capacitación de jueces está compuesto por etapas sucesivas de preselección, selección de precandidatos, pruebas básicas, entrenamiento específico mediante pruebas para sabores básicos, identificación de aromas, intensidad de color, pruebas de pares, dúo – trío y triangular, y evaluación y análisis de muestras problema.

En el desarrollo de los proyectos ejecutados por el grupo de investigación agroalimentaria de la UNAD - GIAUNAD y FEDECACAO, se ha cumplido cada una de estas etapas en la formación de los jueces en análisis sensorial de cacao en San Vicente de Chucurí, estableciendo una metodología mediante la aplicación de las normas técnicas, a través de protocolos en donde se tienen en cuenta el tipo de jueces; las condiciones para el desarrollo y aplicación de las diferentes pruebas sensoriales, las condiciones locativas para la preparación y evaluación de muestras.

Como producto del proyecto ejecutado en el año 2011, se propuso la construcción del Laboratorio de Análisis Físico y Sensorial de Fedecacao, en San Vicente de Chucurí, que fue terminado de construir en 2014, para realizar actividades de evaluación y capacitación en temas relacionados con la calidad del cacao.

En el siguiente diagrama se resume la metodología utilizada para el desarrollo de la evaluación sensorial del licor de cacao, propuesta por FEDECACAO y UNAD.



Evaluación sensorial de modelos de siembra

Durante los días 2 al 5 de marzo de 2015, se ejecutaron actividades relacionadas con el reconocimiento del Laboratorio de Análisis Físico y Sensorial y entrenamiento de jueces para análisis sensorial, en las instalaciones de FEDECACAO en San Vicente de Chucurí, dentro de las actividades del proyecto “Evaluación sensorial del cacao producido bajo diferentes modelos de siembra desarrollados en cuatro regiones de Colombia”. Se realizó un taller de inducción y actualización, donde participaron 15 jueces que han realizado entrenamiento desde el año 2010 y un grupo de 12 personas como nuevos aspirantes. En este proceso de entrenamiento se han vinculado funcionarios de FEDECACAO, productores, procesadores, comunidad académica de la UNAD y funcionarios de la Policía vinculados con la Federación.

El proyecto pretende continuar el proceso de capacitación de los jueces que hacen parte del panel de cata de la Federación y capacitar nuevos integrantes que entren a apoyar el grupo, con el fin de generar en la región el reconocimiento de la importancia de la calidad del cacao y la evaluación sensorial. El proyecto pretende evaluar sensorialmente cuatro modelos de siembra según la tecnología generada por Fedecacao, en diferentes regiones del país, con el fin de conocer el comportamiento de los perfiles sensoriales en las diferentes regiones agroecológicas en

las que el cacao es cultivado en Colombia.

Los resultados obtenidos serán analizados de acuerdo a técnicas estadísticas establecidas para evaluar este tipo de proyectos, permitiendo conocer el comportamiento de los materiales para contribuir con la caracterización de los perfiles sensoriales de los modelos, diferenciado por regiones agroecológicas.

Impacto

Este proceso ha contado con el compromiso del personal de las dos instituciones, conformándose así un equipo líder, que con dedicación y trabajo ha logrado a través del tiempo mantener un grupo de jueces en permanente entrenamiento en análisis sensorial de cacao que ha participado en eventos de gran importancia como concursos internacionales y nacionales, contribuyendo con ello a la divulgación y mejoramiento de los conceptos de poscosecha y calidad sensorial del cacao.

La continuidad de los proyectos de investigación ejecutados, permitirán conformar, entrenar y mantener grupos de jueces que apoyen los estudios de calidad sensorial del cacao colombiano, los cuales con la respectiva validación estadística podrán establecer los perfiles de sabor y aroma, teniendo en cuenta diferentes variables y factores relacionados con la diversidad genética y agroecológica del país, para la comercialización de cacao a mercados especiales.



Capacitación candidatos a jueces



Capacitación panel de jueces entrenados



Equipo líder del panel de evaluación sensorial proyecto 2015

