

Febrero 2017, No. 109

## Mujeres centroamericanas intercambian conocimientos sobre beneficiado y procesamiento de cacao

**D**urante los días del 28 de febrero al 2 de marzo de 2017, en las instalaciones del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo del Cacao-Jesús Alfonso Sánchez) en La Masica, Atlántida, se realizó el “Taller de intercambio de conocimientos entre mujeres productoras y procesadoras centroamericanas sobre beneficiado y procesamiento de cacao de calidad”. En este evento participaron 25 mujeres procedentes de Honduras, El Salvador, Guatemala y Nicaragua, dedicadas a la producción y transformación del cacao y que a la vez integran distintas organizaciones que forman parte de la cadena de valor de cacao de sus respectivos países.

El taller fue realizado gracias al apoyo del Programa Agroalimentario Sostenible ejecutado por la Unidad Regional para el Desarrollo Rural Sostenible del Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC) con financiamiento de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), y ejecutado por facilitadoras de la REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras) con el apoyo técnico de la FHIA. El objetivo del taller fue proporcionar y fortalecer entre las participantes sus conocimientos y destrezas en la



aplicación de buenas prácticas durante el proceso de beneficiado (cosecha, fermentación, secado y almacenamiento de granos de cacao) y procesamiento artesanal o semi industrial del cacao, propiciando el intercambio de conocimientos y saberes y estimulando el establecimiento de vínculos o redes que favorezcan las relaciones de colaboración a lo interno de las cadenas de valor.

El contenido temático del taller se dividió en varios módulos en los que fueron analizadas las tecnologías y buenas prácticas de cosecha, fermentación y secado, análisis sensorial de las características organolépticas del cacao, la inocuidad y transformación del cacao. Durante cada módulo tanto las facilitadoras como las participantes tuvieron un espacio para que, de manera participativa, pudieran compartir sus experiencias, tanto personales como empresariales, con el fin de incentivar el constante progreso en el logro de sus metas e ideales como productoras y procesadoras de cacao.



Loli Edeso, representante de RUTA, en la inauguración del Taller de Intercambio.



El intercambio de conocimientos y experiencias fue notable durante la ejecución del taller.



Tessie Chávez, facilitadora de REDMUCH, realiza demostración de evaluación del grano de cacao durante la fermentación (izquierda). Las invitadas tuvieron la oportunidad de ser participantes activas en cada módulo de enseñanza (derecha).

**REDMUCH, empodera sus servicios de capacitación**

Las facilitadoras de la REDMUCH dirigieron magistralmente el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas de cada módulo, lo cual hicieron con mucha eficiencia ya que son mujeres capacitadas, principalmente por la FHIA, en aspectos de cosecha, poscosecha, fermentación, secado, clasificación del grano, cata de cacao y elaboración de derivados del cacao en forma artesanal y semi industrial. Utilizando la metodología docente de aprender-haciendo las participantes intercambiaron sus conocimientos y experiencias, los cuales han adquirido también por su activa participación en los diversos eslabones de la cadena de cacao al ser productoras, catadoras, expertas en beneficiado y transformación artesanal y semi industrial del cacao, y miembros de organizaciones del rubro del cacao con enfoque empresarial. Durante el desarrollo del evento las participantes contaron también con el apoyo del Departamento de Poscosecha y del Centro de Comunicación Agrícola de la FHIA.

**Constante intercambio de conocimientos**

Desde el primer día del evento las participantes mostraron un gran interés por compartir conocimientos y experiencias entre sí, con el fin de crear un ambiente de confianza y fortalecer relaciones de colaboración entre las organizaciones de mujeres cacaoteras a nivel regional. Tras la primera jornada de trabajo Ana María Rodríguez, representante del CENTA (Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal “Enrique Álvarez Córdova”) de El Salvador, mencionó, “Hasta este momento ya me siento comprometida con el pueblo salvadoreño cacaotero de divulgar lo que aquí he aprendido con el fin de fortalecer la participación de la mujer en los eslabones de la cadena de valor del cacao en mi país”.

El grupo de mujeres mostró entusiasmo y dedicación al realizar las actividades tanto teóricas como prácticas en cada uno de los módulos de enseñanza. María Eufemia Woo de CANICACAO (Cámara Nicaragüense de Cacaoteros) de Nicaragua, mostró su gratitud al ser parte del exitoso taller al expresar, “Este



Judith Suazo (centro), facilitadora de la REDMUCH y empresaria chocolatera, dirigiendo el módulo de inocuidad en la transformación del cacao.

Ana Matilde Cho de la Fundación Propetén de Guatemala, realiza evaluación sensorial del licor de cacao.

intercambio ha sido una de las mejores experiencias de aprendizaje que he tenido como productora de cacao. No sólo fue brindar instrucciones, si no también pude ser partícipe de cada una de las actividades; por más experiencia que tengamos siempre habrá algo nuevo que aprender”. Fue una grata experiencia para el grupo de mujeres comprometiéndose a realizar con esmero el efecto multiplicador entre sus compatriotas.

Las participantes también dedicaron tiempo a conocer la experiencia en la organización de la REDMUCH, ya que es la primera y única organización de mujeres, constituida legalmente a nivel centroamericano, dedicada a promover la participación de la mujer en todos los eslabones de la cadena de valor del cacao, con enfoque empresarial, lo que contribuyó a elevar las expectativas de superación entre las presentes y a analizar posibles mecanismos de cooperación entre las mujeres cacaoteras a nivel regional.

### Se logró el objetivo

Al momento de culminar el evento, las participantes recibieron su respectivo diploma de participación, una copia de la Segunda Edición del Manual de Producción de Cacao publicado por la FHIA y un disco compacto conteniendo información complementaria sobre la temática del evento. La Sra. Mary Latino de Rodríguez, procedente de El Salvador manifestó: “Quiero agradecer el desarrollo de este evento, en el que ha habido valoración, testimonios y demostración de que las mujeres pueden ser exitosas. Ratifico que este encuentro ha sido muy provechoso, tanto en lo técnico como en lo práctico. Gracias a todas por haber compartido tanto conocimiento”. Por su parte, la Sra. Judith Suazo, dirigente de REDMUCH

y facilitadora en el taller manifestó: “Gracias por visitarnos y darnos la oportunidad de servirles. Deseo que regresen con la compañía de Dios a sus países y hogares. Les invito a que vayan a sus comunidades a trabajar por la organización de las mujeres cacaoteras y chocolateras, para lo cual pueden contar con el apoyo de nuestra organización”.

Varias de las participantes coincidieron en la admiración por la participación de las mujeres en Honduras a través de REDMUCH, en seguir su ejemplo para involucrar y empoderar la participación de la mujer en la cadena de valor de cacao, y en su deseo de que en el futuro pueda surgir la iniciativa de crear una red centroamericana de mujeres cacaoteras y chocolateras.



Gladys Quintanilla (izquierda) de CENSALUD (Centro de Investigación y Desarrollo en Salud) de El Salvador, recibiendo su diploma de participación.



Las participantes y facilitadores del “Taller de Intercambio de conocimientos entre mujeres productoras y procesadoras centroamericanas sobre beneficiado y procesamiento de cacao de calidad.”

**A los interesados en conocer más detalles de la REDMUCH, se les recomienda contactar al Ing. Roberto A. Tejada, Gerente de Comunicaciones de la FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, C.A., Tel. (504) 2668-2470 / 2827, correo roberto\_tejada@fhia-hn.org**