

Septiembre 2017, No. 119

## REDMUCH

# Mujeres que promueven el procesamiento del cacao en Honduras

La REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras) avanza en el cumplimiento de su misión de fortalecer la participación de la mujer emprendedora dentro de la cadena de valor de cacao, al desarrollar el curso “Elaboración de chocolatería artesanal” durante los días del 4 al 6 de septiembre de 2017 en las instalaciones de la FHIA, en La Lima, Cortés. Con esta experiencia la REDMUCH continúa posicionándose como una oferente de excelentes servicios de capacitación dentro del rubro de la chocolatería artesanal.

### Jornada de capacitación

El curso realizado cumplió su objetivo de proporcionar a los participantes los conocimientos y destrezas prácticas para la elaboración de chocolates de alta calidad a partir de cacao fino y de aroma producido en Honduras. Este conocimiento es una herramienta que los participantes pueden utilizar para producir derivados de cacao a través de sus pequeñas empresas y ofrecerles a los consumidores nacionales productos de alto valor nutritivo.

El taller contó con la participación de 11 mujeres y 1 hombre, cumpliendo con la cantidad máxima de participantes, quienes, durante los 3 días de capacitación, a través de la metodología

didáctica de “aprender-haciendo”, se involucraron en todas las etapas del proceso hasta obtener el producto final en un ambiente de estricta inocuidad. Bajo la motivadora dirección de las instructoras Jenny Bustamante y Tessie Chávez, quienes cuentan con la experiencia adecuada al ser productoras y transformadoras de cacao, los participantes analizaron el protocolo de manejo poscosecha y beneficiado del cacao, los equipos y materiales a utilizar en la elaboración de chocolates artesanales, normas de inocuidad, temperado de la materia prima, elaboración de cobertura de chocolate, relleno, trufas, barras y bombones, y por supuesto, el empaque adecuado del producto final.



Wendy Díaz (izquierda) recibe de la instructora Jenny Bustamante su diploma de participación.



Tessie Chávez, realiza demostración del empaque adecuado del producto final.

La Sra. Lila Uclés, presidenta de la REDMUCH mencionó que “al finalizar el taller los participantes, no solo realizaron la práctica de la elaboración de chocolatería, también aprendieron a reflexionar y valorar los conocimientos fundamentales de transformación de cacao fino y de aroma, con ética e inocuidad, apreciando la necesidad de adoptar una actitud crítica, reflexiva y creativa frente al desarrollo personal y organizacional para ser más eficaces, eficientes y competitivas”.

Por otra parte, Wendy Díaz, participante del curso lo describe como “un extraordinario espacio de aprendizaje ya que no

tenía idea del gran proceso que conlleva la realización de chocolates, iniciando desde la cosecha del grano de cacao hasta el producto final, indudablemente el curso cumplió con todas mis expectativas.”

Tomando en consideración que hay muchas personas que no pudieron participar en este evento por lo limitado del cupo, la REDMUCH estará programando un segundo curso que se realizará antes que finalice este año. También se están preparando para ofrecer al público general un curso de chocolatería gourmet, lo cual se promocionará oportunamente.

## II Asamblea ordinaria de la REDMUCH

Entre otras actividades de la REDMUCH, es necesario resaltar la II Asamblea ordinaria de la REDMUCH que se realizó el 28 de julio de 2017 en el auditorio del Centro de Comunicación Agrícola de la FHIA en La Lima, Cortés. La asamblea contó con la participación de la Junta Directiva, representantes de cada una de las empresas socias a la red, patrocinadores e invitados especiales.

La asamblea fue una oportunidad para que la Junta Directiva brindara sus informes de resultados de las actividades desarrolladas en el año 2016-2017 y su respectivo informe financiero; además analizaron y aprobaron el POA (Plan Operativo Anual) 2017-2018. Durante la asamblea varios actores de la cadena de cacao proporcionaron su apoyo para contribuir al fortalecimiento constante de la Red. El Ing. Roberto Paz, Director Noroccidental de la SAG (Secretaría de Agricultura y Ganadería), reiteró su compromiso de “apoyar intensivamente la participación de la mujer en la cadena de valor de cacao”; además expresó su admiración en las actividades que la red ha realizado, enfatizando que, “es la mujer quien lidera la mayoría de las microempresas transformadoras de cacao en el país.” Por su parte, El Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA mencionó que la REDMUCH siempre contará con el respaldo de la institución como un recurso para que las

mujeres puedan seguir fortaleciéndose en todo aspecto como organización.

En este evento la REDMUCH tuvo el honor de contar con la presencia de la exitosa chocolatier, Karla Mcneil, una hondureña originaria de San Marcos, Choluteca que emigró a tierras estadounidenses donde incursionó en la elaboración de chocolatería fina, y quien, en los últimos meses, ha recibido diversos galardones por la calidad de sus chocolates con su marca “Cru Chocolate” en concursos de alta categoría en San Francisco y New York, en Estados Unidos. Para orgullo del país, varios de sus chocolates galardonados han sido producidos con grano de cacao 100 % hondureño, producido en el CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao ‘Jesús Alfonso Sánchez’) de la FHIA en La Masica, Atlántida.

Karla expresó en cuanto a la labor de la mujer emprendedora, “les felicito por la calidad del cacao que ustedes producen, ya que esa calidad está siendo reconocida por el mundo como un cacao fino y de aroma, este cacao es reconocido por mantener distintos sabores exquisitos y complejos que hace que el producto final sea único. Me siento tan orgullosa de saber que mi pueblo se destaca en algo tan importante y especial como es la producción de cacao fino, ya que es parte de nuestra historia”. Además, explicó que historias de motivación y superación es lo que a muchos de los consumidores de chocolates finos les complace conocer ya que ello conlleva un valor humano agregado al producto.



Entre socias, invitados especiales y patrocinadores fueron los asistentes a la II asamblea ordinaria de la REDMUCH.



Karla McNeil, mostró su entusiasmo al ser testigo de la organización de mujeres emprendedoras como la REDMUCH.

## La REDMUCH avanza con firmeza

La REDMUCH sigue potenciándose como la única organización en la región centroamericana que aglutina a mujeres productoras y transformadoras del cacao, avanzando constantemente en su visión de ser una red líder y modelo entre el sector cacaoero, potenciando proyectos productivos, empresariales y sociales en beneficio de la mujer hondureña.

A las personas interesadas en conocer más sobre la REDMUCH se les sugiere contactar a la Sra. Lila Uclés, presidenta de la REDMUCH al cel: 3218-1251, correo electrónico: lila.uclés@gmail.com