



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



PennState
College of Agricultural Sciences

Program in the Molecular Biology of Cacao

Construcción de Capacidades de Liderazgo en Colombia: El Programa Cochran y el Taller de Capacitación Técnica en Buenas Prácticas para la Cosecha y la Post-cosecha del Cacao



Los participantes del Taller de Cochran se reúnen con miembros del Equipo de Sostenibilidad de Hershey Foods.

Reto

En 2015 USAID identificó una necesidad en Colombia, en el sentido de fortalecer la capacidad de extensión relacionada con el cacao, un cultivo importante como alternativa para la coca y para promover el acceso al mercado para los productores de cacao. El apoyo a dichos objetivos hace necesario el incrementar los conocimientos técnicos de todas las partes interesadas de la comunidad cacaotera en Colombia, así como la promoción de una mayor comunicación y colaboración entre sus miembros.

Iniciativa

En 2016 USAID suscribió un Acuerdo de Programa como Agencia Participante con el USDA-FAS, en aras de fortalecer las principales instituciones públicas y privadas de Colombia comprometidas con la investigación cooperativa, asistencia técnica y educación de extensión del sector Cacaotero (Cacao para la Paz / Cacao for Peace – CFP). El objetivo general de este proyecto es mejorar el bienestar rural a través del desarrollo agrícola, enfocado en el mejoramiento de los ingresos de los cacaocultores, las oportunidades económicas, la estabilidad y la paz. Se definió como subobjetivo la promoción del desarrollo educativo de la industria y los líderes gubernamentales a través de la capacitación técnica, en un conjunto interdisciplinario de temas relacionados con la cadena de valor del cacao. Para abordar esta meta, el Proyecto CFP de USAID se asoció con el programa Cochran del USDA y con la Universidad Estatal de Pennsylvania para desarrollar un taller de capacitación de dos semanas. Se diseñó dicho programa en aras de proporcionar capacitación teórica y práctica en todos los aspectos de la cadena de valor, desde el cultivo hasta la comercialización de productos, la producción de chocolate y su evaluación sensorial.



Introducción a la Fabricación de Chocolate, con el Dr. Greg Ziegler en la Universidad Estatal de Pennsylvania – Planta Piloto del Departamento de Ciencias Alimentarias.

Resultados

Con el apoyo de USAID, y en cabeza de USDA-FAS se llevó a cabo el Taller de Cacao de Cochran por parte de la Universidad Estatal de Pennsylvania del 16 al 28 de enero de 2017, con la participación de 6 becarios seleccionados de sectores industriales y gubernamentales de Colombia y Ecuador. El taller incluyó visitas a la Fundación Mundial del Cacao (WCF), la Asociación Nacional de Confitería (NCA) y científicos en el programa de investigación del cacao del USDA-ARS en Washington DC. Se presentaron una serie de conferencias y sesiones prácticas en la Universidad Estatal de Pennsylvania sobre la ciencia de la planta de cacao, la fabricación de chocolate y su análisis sensorial. Los becarios también visitaron Hershey Foods, conocieron al equipo de Sostenibilidad de Hershey y visitaron las instalaciones de la fábrica. Luego los participantes pasaron la segunda semana de capacitación con Ricardo Goenaga, Director de la Estación de Investigación Tropical del USDA ARS en Mayagüez (Puerto Rico). El Dr. Goenaga y su personal impartieron una lección magistral sobre la ciencia y gestión que subyacen a la operación una estación de campo para la investigación en cacao y su laboratorio. El programa mejoró los vínculos comerciales entre las empresas estadounidenses y sudamericanas a través de visitas y contactos con investigadores estadounidenses y representantes de la industria



Los participantes visitan la Estación de Investigación del USD-ARS en Beltsville el 17 de enero de 2017.

(Créditos: M. Guiltinan, todas las fotos)