



Innovación tecnológica en cacao Andino

Prácticas agronómicas y desarrollo tecnológico agroindustrial para incrementar la calidad del grano de cacao con el fin de mejorar la situación socioeconómica de los productores en Perú y Colombia.



Colombia / Perú / Chile

¿Qué innovaciones tecnológicas requiere el cacao Andino?

La iniciativa implementada

Busca la mejora en la calidad del grano de cacao que incluya valor agregado por diferenciación en propiedades organolépticas y cumplimiento de restricciones para exportación por medio de estrategias de disminución del cadmio presente. Asimismo, incorporar ofertas tecnológicas en la etapa de fermentación que incluye cultivos iniciadores y

desarrollo de un prototipo de encapsulados ricos en flavonoides, que permitirá abarcar un mercado con enfoque nutricional. Todo lo anterior busca mejorar el ingreso del productor primario, pues se incrementa la posibilidad de acceso a mercados con enfoque a las nuevas características de consumo.

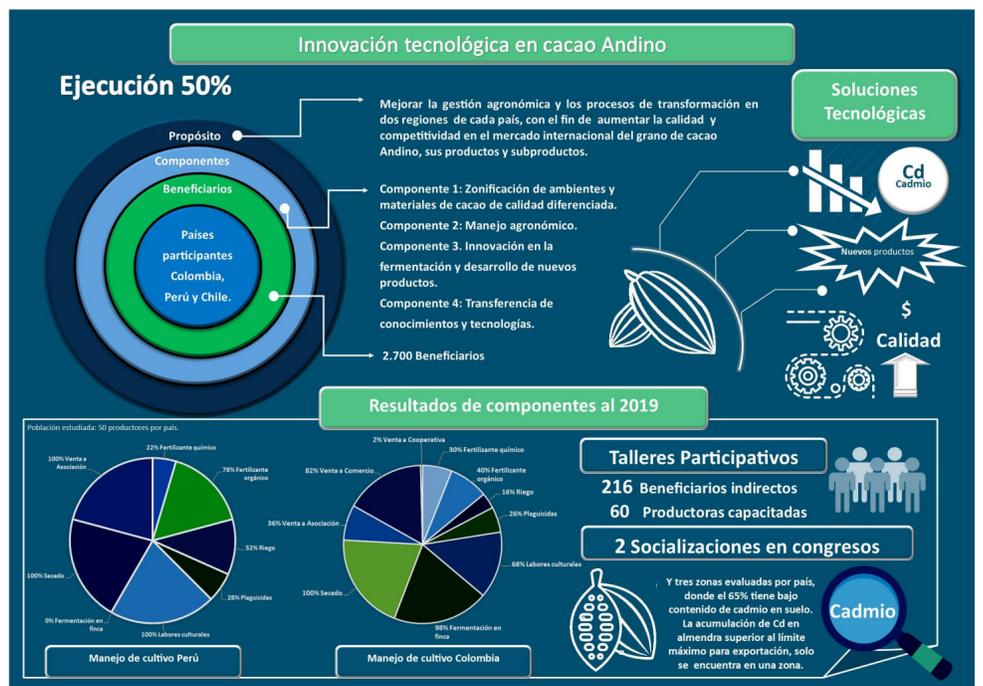
Mejora de la competitividad del cacao Andino

La solución tecnológica

Busca fortalecer las deficiencias que presenta el cultivo de cacao Andino de la mano con los productores, con el fin de profundizar en el análisis y desarrollo de diferentes aspectos como: I) la implementación de un sistema de información geográfica de zonas productoras por cada país con énfasis en variables edafoclimáticas que influyen en la calidad del cacao, II) la identificación de cacaos regionales de alta calidad que puedan ser usados para futuros procesos de siembra, III) un paquete evaluado a nivel vivero para disminución de

absorción de cadmio en la planta, IV) un prototipo de fermentador ecológico con aplicación de cultivos de microorganismos iniciadores de los procesos de fermentación que mejoren rendimiento y calidad organoléptica, V) el desarrollo de un equipo ecológico para fermentación, VI) el desarrollo de un prototipo de encapsulado rico en flavonoides presentes en el cacao y VII) la transferencia de conocimientos mediante talleres participativos.

Innovación tecnológica en cacao Andino



MÁS INFO



Resultados

Para el 2019 se estableció el contenido de cadmio a nivel de suelo y grano en 3 zonas de los 2 países, donde el 65% del territorio analizado presentó un contenido bajo de Cd -en solo una zona, la acumulación de la semilla superó el valor máximo permitido-, siendo esto favorable para la exportación. A la par, se evaluó el comportamiento del productor en el manejo y su infraestructura, encontrándose diferenciación en la implementación de fertilizantes, riego y poscosecha, pues en Perú, existe mayor aplicación tecnológica y la

fermentación se realiza en cooperativas. Igualmente, se creó un banco de microorganismos aislados de fermentaciones en cada país donde se presentó con prevalencia de diversidad de especies. Se continúa en la ejecución de actividades como la evaluación de tratamientos en etapa vivero para observar el efecto en la disminución de cadmio, el diseño del fermentador ecológico y la estandarización del proceso de extracción de flavonoides para uso en suplemento nutricional.

