



Nueva era del cacao costarricense comienza a dar frutos en la Zona Sur

Costa Rica apuesta por la calidad del cacao, con líneas *gourmet*, y es parte del grupo selecto de exportadores de cacao fino o de aroma.

La UCR se suma a los esfuerzos del MAG para impulsar el cacao como una alternativa económica para pequeños productores

30 ENE 2019 Ciencia y Tecnología

Actualmente, en el país, el cultivo de cacao se ha reactivado en la región Brunca, la región Norte y región Huetar Atlántica, donde –a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)– se colocaron nuevas y mejores variedades en las manos de los productores. Por eso, la **Universidad de Costa Rica (UCR) dijo "presente" para dar valor agregado al cultivo y enseñar cómo convertir ese grano de alta calidad en delicioso chocolate.**

Por medio del Programa Osa Golfo Dulce (PiOsa-IUCR), y en coordinación con la Agencia de Extensión del MAG de Piedras Blancas, docentes y estudiantes de la Escuela de Tecnología en Alimentos y la Escuela de Economía Agrícola transmitieron sus conocimientos a los productores y productoras de cacao para dar valor agregado a su cosecha.

Este es un paso fundamental para concretar en la Zona Sur el plan de reactivación de la actividad cacaotera, que desde el 2016 viene implementando el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) en diversas zonas del país, en cumplimiento del [Decreto Ejecutivo N°](#)

[39230-C-MAG](#) que declara de interés nacional “la producción, procesamiento, comercialización y exportación del cacao y sus derivados”.



La M. Sc. Ana Lucía Mayorga Gross explicó aspectos básicos para elaborar chocolates de manera artesanal, los cuales van desde la inocuidad en la preparación hasta el etiquetado del producto. Foto cortesía de Albert Campos.

En el taller de procesamiento y valor agregado del cacao –que se realizó en noviembre en Piedras Blancas–, participaron 25 mujeres y hombres asociados a las agencias de extensión agropecuaria de Puerto Cortés, Piedras Blancas, Ciudad Neily, Laurel y Puerto Jiménez, así como funcionarios del MAG y del Instituto de Desarrollo Rural (INDER). También estuvieron presentes algunos productores de Osa, Corredores y Golfito.

La M. Sc. Ana Lucía Mayorga Gross, investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos CITA-UCR, brindó la capacitación a los productores sobre aspectos como fermentación, secado y manejo postcosecha de la semilla de cacao, inocuidad y etiquetado del producto.

Para la investigadora, el cacao tiene un gran potencial económico, ya que **al ser un cultivo de alta calidad se puede obtener un buen margen de ganancia**, si se trabaja de una forma adecuada. Acotó que el cacao, además, tiene otras ventajas, ya que su forma de desarrollarse es amigable con el ambiente, favorece la biodiversidad y no es intensivo en uso de agroquímicos.



Los bombones de chocolate son una de las presentaciones más populares del cacao procesado. En el taller impartido por la UCR en Piedras Blancas, los productores y productoras aprendieron cómo elaborarlos. Foto cortesía de Albert Campos.

La capacitación impartida por la UCR, donde los participantes aprendieron a elaborar chocolate de manera artesanal, **ayudó a eliminar algunos mitos de que para dar valor agregado se necesita una gran inversión en equipos**. “Esto le permite al productor ver un poco más allá y dejar la visión de producir solo materias primas, y pensar en que puede dar valor agregado a su producción, para tratar de aumentar los márgenes de rentabilidad de la actividad”, comentó Andrés Barrantes extensionista de la agencia del MAG de Piedras Blancas.

Por su parte, el economista agrícola, M. Sc. Gerardo Cortés, explicó que en Costa Rica el cacao suele desarrollarse como un cultivo familiar a nivel de pequeñas parcelas (máximo dos hectáreas), en la mayoría de los casos en asocio con otras plantaciones. A pesar de ser un producto con mucho potencial desde el punto de vista del valor agregado, en Costa Rica hay muchos problemas para la comercialización que aún deben resolverse.

Para continuar apoyando a los productores de cacao de la Zona Sur, la UCR y las agencias de extensión del MAG de la Región Brunca planean brindar otras capacitaciones a fin de abordar temáticas relacionadas con el valor agregado y la comercialización, según detalló el profesor de Economía Agrícola Alberto Campos.

El cacao en Costa Rica: un cultivo ancestral que se renueva

En Costa Rica se ha implementado el diseño policlonal de las plantaciones que combina en campo seis variedades de cacao mejoradas por el [Catie](#) (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza). Estas variedades se caracterizan por ser de buena producción, de calidad y tolerantes a la monilia, una de las amenazas más graves para la cacaocultura.



[Katzy O'Neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Destacada en ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [agroalimentarias](#), [cacao](#), [agricultores](#), [zona sur](#), [piosa](#).