

EVALUACIÓN SENSORIAL Y GESTIÓN DE LA DIVERSIDAD MICROBIOLÓGICA LOCAL DEL CACAO COSTARRICENSE



Información general del proyecto

Nombre del proyecto:

“Generación de capacidades para la evaluación sensorial y gestión de la diversidad microbiológica: fermentación del cacao costarricense hacia el desarrollo de calidades diferenciadas”

Período de ejecución:

Enero de 2015 a diciembre de 2016
(En ejecución)

Localización:

Talamanca, Upala, Guácimo y Corredores

Entidades participantes:

CadenAgra, Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA)

Fuente de financiamiento:

FITTACORI

Equipo investigador de la UNA:

Carlos Hernández Aguirre, Wilson Picado Umaña, Julián Rubí Zeledón y Karen Solera González.

Resumen del proyecto

El proyecto apunta a la generación de capacidades locales para el diseño sistemático de calidades especiales mediante la implementación de sistemas para la evaluación sensorial y la identificación de sucesiones microbiológicas vinculadas al territorio. Se partió a partir de un diagnóstico sobre las prácticas culturales de los sistemas fermentativos y sus efectos en la calidad de cacaos finos y de aromas producidos en las principales regiones del país.

Luego se diseñaron protocolos para el análisis sensorial de cacaos finos y de aromas. El instrumental metodológico se desarrolló como herramienta para la generación de capacidades locales e institucionales que permitieran la evaluación organoléptica en el reconocimiento de cualidades específicas para la diferenciación de productos por efecto de variables agroecológicas y culturales. Los protocolos se orientaron para el entrenamiento de los participantes hacia el fortalecimiento de habilidades

para la identificación de atributos sensoriales básicos.

Objetivo

Implementar una estrategia comunitaria participativa de diferenciación de la calidad del cacao mediante la generación de capacidades para la identificación de sucesiones microbiológicas locales y sus efectos en los perfiles sensoriales.

Metodología

Consistió en un proceso de capacitación y construcción social desde un enfoque participativo con pleno respeto de la interculturalidad y distintas cosmovisiones de los grupos de productores, representantes de la institucionalidad pública y organizaciones locales. Bajo esta metodología, se indagaron las condiciones propias del beneficiado en los diferentes territorios. Se realizó un seminario con la participación de productores, compradores y público interesado en el desarrollo de la industria

chocolatera nacional para la discusión y apreciación de cacaos finos de origen local. Y se estudiaron 4 sistemas de fermentación en las distintas regiones productoras de cacao, con el fin de identificar las sucesiones microbiológicas locales.

Antecedentes

La experiencia en desarrollo rural comunitario ha evidenciado la necesidad de políticas para la generación de capacidades de los productores y de las asociaciones comunales en la cultura de poscosecha y catación de cacao de calidad exportable. Las Regiones Huétar Atlántica, Huétar Norte y Brunca del país, fueron seleccionadas por la necesidad de generar capacidades comunitarias e institucionales que permitan la evaluación organoléptica de cualidades específicas del cacao, vinculado a los efectos de variables agroecológicas y culturales, como una necesidad para producir cacao de calidad competitiva en los mercados internacionales más exigentes.





CENTRO PARA EL DESARROLLO DE
DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SELLOS
DE CALIDAD DE PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES

ESCUELA DE CIENCIAS AGRARIAS (ECA)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA
RICA (UNA)

Teléfono: (506) 2277 3437
Fax: (506) 2277 3561

@ cadenagro@una.cr

f www.facebook.com/cadenagro

Servicios especializados para la
valorización del patrimonio biocultural



Resultados

- Caracterización de los sistemas productores de cacao y sus prácticas de fermentación-secado, en las zonas de Talamanca, Upala, Guácimo y Corredores.
- Desarrollo de una metodología de entrenamiento en apreciación y evaluación sensorial de cacaos finos y de aroma.
- Generación de capacidades de catación del licor de cacao fino y de aroma mediante metodologías participativas en apreciación y evaluación sensorial de cacaos finos y de aroma en los sectores productores, institucionales y académicos.
- Al menos 30 productores y representantes de organizaciones involucradas en la actividad del cacao capacitados y empoderados en la evaluación sensorial de cacaos finos y de aroma.
- Ejecución de un estudio para la identificación genómica desde un enfoque de secuenciación de nueva generación de las sucesiones microbiológicas asociadas a los perfiles sensoriales, así como a la composición química (evolución en los contenidos de aminoácidos libres, azúcares reductores, compuestos fenólicos, ácidos orgánicos, y etanol) del cacao proveniente de al menos cuatro sistemas de fermentación representativos de las principales regiones productoras, como base para la formulación futura de pliegos de condiciones de sellos de calidad diferenciada ante el Registro Nacional.
- Vinculación con el Laboratorio de Calidad e innovación Agroalimentaria de la ECA adscrito a CadenAgro.

A la izquierda las fotos 1 y 2 ilustran respectivamente el proceso de fermentación en saco y secado bajo invernadero del cacao; las fotos 3 y 4 evidencian momentos del Seminario-Taller "Generación de capacidades de catación del licor de cacao fino y de aroma" impartido por el experto italiano Maximiliano Cavicchioli.

Siguientes Pasos

Es necesario que a nivel nacional se desarrollen diversas actividades (Seminarios, talleres y capacitaciones) que brinden a los diferentes actores el aprendizaje de cómo producir, elaborar y reconocer un cacao de alta calidad sensorial.

Realizar periódicamente actividades nacionales enfocadas a desarrollar capacidades para la evaluación sensorial de cacaos e incentivación de la participación de productores, entes privados e instituciones públicas vinculados al sector cacaotero.

Lecciones aprendidas

- Mediante el proceso de caracterización de los sistemas productores de cacao, en las diferentes regiones del país, se determinó que en términos económicos el cacao sigue siendo el principal cultivo para muchas de las familias costarricenses.
- Existe la necesidad de desarrollar proyectos que se enfoquen en el desarrollo de capacidades para la promoción de buenas prácticas de beneficiado.
- Costa Rica es el único país de la región centroamericana que posee el estatus internacional de productor de cacao fino y de aroma, otorgado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO).
- La imposibilidad de evaluar localmente la producción nacional de cacao, desde una perspectiva organoléptica integral, no solo limita la construcción de relaciones comerciales directas, sino que restringe el desarrollo e innovación local en el diseño sistemático de calidades especiales.
- El fortalecimiento de capacidades para la evaluación sensorial en sinergia con la gestión de cepas microbiológicas locales, podría propiciar el desarrollo de una estrategia nacional de innovación y diferenciación de la calidad.