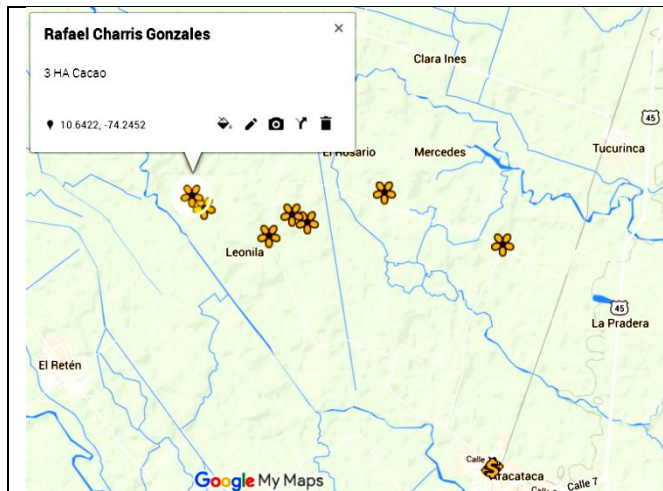


Notas del proyecto de cacao
El Tigre, Aracataca
Miércoles, 18-Mayo-2016

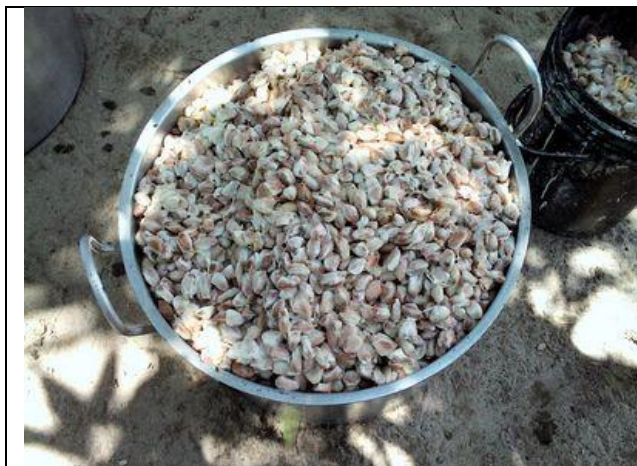
Guillermo Cadena, negociante para Cacao de Colombia, me invitó acompañarle en una visita al agricultor Rafael Charris Gonzales. Guillermo visita a la región de Aracataca cada dos semanas. Guillermo está entrenando su asistente Euclides para hacer estos viajes en el futuro.

Rafael Charris Gonzales es uno de los agricultores más productivos en cacao en nuestra región. El trabaja con su familia con tres hectáreas de cacao. Cosecharon el cacao en dos calidades. La variedad 51 tiene mayor productividad, pero la calidad de sabor es peor. Cacao de Colombia está pagando igual para los dos calidades. Empezando a las 6:00 de la mañana miembros de la familia sacaron las babas del fruto y pos pusieron en unas ollas grandes de aluminio. La baba es siempre mojada y dulce, y trae una cantidad de moscas y abejas. Las condiciones sanitarias son muy básicas, y control de insectos es difícil.



La Baba Adentro del Fruto de Cacao

Guillermo Cadena y Euclides llegaron a la casa a las 10:30 de la mañana.



Agricultor cosecha y prepara la Baba de mañana



Rafael Charris y Guillermo Cadena conversan

Usaron ollas pequeñas y tazas de plástico para mover la baba de las ollas a tanques de plástico de la impreza. Algunas de las ollas son blancos, translucientes. El negociante escriba en el tanque la variedad de cacao. Yo no puedo distinguir las variedades por vista.

El proceso de transferir babas es complicado con la condición sanitario. No quieren botar las babas en el suelo y usan sacos para reducir contaminación. Un cucharón y un embudo grande de plástico ayudarían mucho. La ventaja de no traer un embudo o cucharón es que no tienen que limpiar estas herramientas.



Dividen calidades de cacao en tanques diferentes



El negociante transfiera la baba a tanques plásticos

Sacan el peso de cada tanque con una escala de resistencia. Cada tanque pesa alrededor de 42 kilos cuando lleno y tres kilos cuando vacío. En este caso tenían casi un tanque y medio de la buena baba y un tanque y medio de la variedad 51.



Pesan los tanques para valorar el producto



Mantienen documentos de las ventas

Confirmaron la pesa y valor de la baba y firmaron los resultados. El negociante fue atracado una vez en esta región y ahorra no carga dinero. Cuando regresa al centro, la compañía transfiere el pago electrónico a la cuenta de ahorros del agricultor.

Conclusiones

El proceso de colección de cacao de las fincas es efectivo, aunque puede ser costoso si producción está bajo. Los negociantes hacen el viaje de todas maneras para mantener buenas relaciones con los agricultores. Algunos de los agricultores no tenían producto, pero Guillermo Cadena pasó por las casas para saludarles.

Colección en baba resulta en mejor calidad de producto. Cacao de Colombia puede controlar el proceso de fermentación y secamiento en grandes cantidades, reduciendo el riesgo de pudrición o otros errores. Los agricultores también prefieren evitar el trabajo y riesgo de fermentación con pequeñas cantidades. Además, los agricultores reciben el dinero 12 días antes de lo que lo harían secándolo en su finca. La desventaja para el agricultor es que no tiene la oportunidad de añadir valor al producto. Si un agricultor quiere hacer el proceso hasta producir chocolate para consumo o venta, tendrá que hacer el proceso de fermentación.

En nuestra región será ventajosa aumentar producción de buenas calidades de cacao. Parece que el negociante tiene más capacidad y aumentación de producción no va a resultar en una reducción de precios.

Limitaciones

Yo solo vi una transacción típica. Para el futuro quiero ayudar con la cosecha y preparación de la baba. Voy a visitar el Centro de Cacao de Colombia en Rio Frio en la semana entrante para ver el proceso allí. Ellos tienen interés en trabajar con el Cuerpo de Paz, inclusive tener un voluntario colocado en Rio Frio.

Información de contacto del Centro de Cacao de Colombia en Rio Frio

Finca El Picacho
Rio Frio, Zona Bananera
Magdalena, Colombia
+57 311-429-9239

g.cadena@cacaodecolombia.com

