La Campesina del Cacao S.C.P.C. de R.L. de C.V.

Proyecto

Buenas prácticas en fermentación, secado y almacenado del cacao

Ejecutores y Aliados:

Rainforest Alliance

Ubicación geográfica

Huixtla, Chiapas

Objetivo

Mejorar la calidad, aroma y sabor de los granos de cacao, mediante la implementación, estandarización y fortalecimiento de los procesos poscosecha (fermentación, secado y almacenamiento), generando con esto un impulso para lograr una mayor participación de las y los productores de cacao en la cadena de valor

Duración
18 meses
Fase
7
Estado
Finalizado

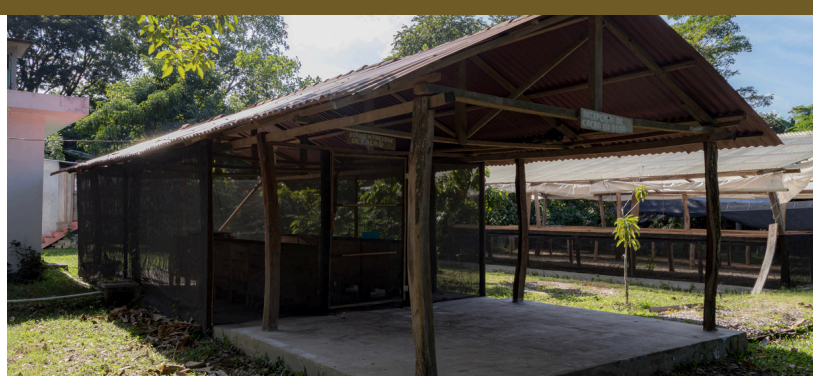
Soluciones innovadoras

- Estandarización de procesos postcosecha para mejorar la calidad del cacao.
- Infraestructura comunitaria integral y sostenible.
- Producción sostenible con enfoque agroecológico.
- Fortalecimiento de capacidades locales y liderazgo compartido.

Logros alcanzados

- Obtención de granos con excelente aroma y sabor, resultado de procesos postcosecha estandarizados y bien gestionados.
- Las visitas promocionales ampliaron los vínculos dentro de la cadena de valor, sentando bases para una inserción formal al mercado del cacao.
- La organización cuenta hoy con condiciones técnicas para asegurar un suministro constante de cacao de calidad.

“Nuestro cacao no solo es un ingrediente, es una historia, es cultura, es un legado que estamos comprometidos a preservar”

Estela Lázaro

Contacto: embajadorasdelcacao@gmail.com La Campesina Oficial