Fundación ProPetén

El sentido humano de la conservación

ACTIVIDADES DESTACADAS DEL MES DE OCTUBRE

REUNIÓN CON EL MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA

Asistentes en plena reunión con el Ministerio de Economía y sus consultores

La Fundación ProPetén es una de las organizaciones asesoras del comité de la cadena de valor de cacao establecida por el Ministerio de Economía (MINECO). En dicho comité se tiene representatividad dentro de la Junta Directiva por parte del Sr. Jorge Sacul, Productor y socio beneficiario del proyecto cacao que ejecuta la Fundación ProPetén.

El Comité de Cacao es un organismo de toma de decisiones donde se proponen proyectos para la región norte de Guatemala (Izabal, Petén y Alta Verapaz). Tanto el Comité como algunas ONGs han diseñado una propuesta que ha sido presentada ante el MINECO y que contempla tres iniciativas: 1. Buenas prácticas de producción, 2. Buenas prácticas en manufactura del grano de cacao y 3. Buenas prácticas en desarrollo empresarial.

Para darle seguimiento al proceso, el MINECO contrató una serie de consultores para elaborar una propuesta de subproyecto. El 15 de octubre del presente año, se realizó una reunión de las Juntas Directivas de las organizaciones comunitarias de La Compuerta, Poité Centro y San Lucas Aguacate y la COACAP con el Ministerio de Economía y dichos consultores. El objetivo de la reunión era recopilar información para la elaboración del subproyecto y su línea base, con lo cual el comité, en la unidad ejecutora del proyecto 8000 GT del MINECO, inició el proceso de recopilación de información tanto de los aspectos ambientales y administrativos, como de la viabilidad para liquidar la inversión.

Entre los logros obtenidos se destacan las propuestas de la organización comunitaria de San Lucas Aguacate y de la COACAP para la construcción de dos centros de acopio y la adquisición del equipamiento adecuado para dichos centros en dicha comunidad del Departamento de San Luís. También se solicitó la asistencia técnica en los procesos de post-cosecha, de mejoramiento de bodegas y de los patios de secado.

GIRA DE INTERCAMBIO CON MOUNTAIN CACAO LTD. EN BELICE

Grupo de participantes en la Gira de Intercambio realizada en Belice

Del 21 al 22 de octubre del 2015, se desarrolló una gira de intercambio con la Empresa Cacaotera Maya Mountain Cacao Ltd. y organizaciones cacaoteras de la región Sur de Petén junto con la Fundación ProPetén. Todas las actividades se desarrollaron en la comunidad de Sebu, Belmopán, Belice.

Desde Petén participaron 16 socios productores (1 mujer y 15 hombres) del Proyecto de Producción de Cacao y 2 técnicos de ProPetén, quienes tienen a su cargo el uso y manejo de los centros de transformación primaria de cacao ubicados en las sedes de las organizaciones comunitarias de la Asociación Wajxaqib Kej (La Compuerta) y de la Asociación Wajxaqib Tziquin (Poité Centro).

El objetivo de la gira era intercambiar experiencias sobre las buenas prácticas de manufactura en el beneficiado de cacao y el control de calidad, entre las organizaciones del proyecto cacao del sur de Petén y Maya Mountain cacao LTD, para poder lograr así la máxima calidad en la exportación de los productos de nuestro proyecto y el establecimiento de los mecanismos de trazabilidad de la cadena de valor de cacao.

En cuanto a los logros obtenidos, se puede destacar el intercambio de conocimientos en cuanto al material vegetativo y en cuanto a la importancia de la calidad del cacao, desde la genética de las plantas hasta la comercialización de los granos transformados. Otro logro importante fue el conocimiento del sistema de trazabilidad que debe usarse durante todo el proceso de obtención del producto comercializable.

Todo ello fue posible gracias al apoyo financiero de la Fundación Interamericana (IAF) y de RUTA/UNOPS/USAID, siempre con el apoyo Técnico de la Fundación PROPETEN.

Atentamente ,
Comunicación Fundación PROPETEN

Preguntas o comentarios? Envíenos un correo electrónico a info@propeten.org o llame al número +502 7867 5296 .

Visite nuestra página web www.propeten.org y síganos en