



Investigación para el desarrollo agrícola

Desde 1972

ICTA

Productoras de cacao de Alta Verapaz "Aprenden haciendo"



La Alameda, Chimaltenango. Con el propósito de contribuir con el desarrollo económico de la Asociación de Desarrollo Integral Ox'Eek de Santa María, Cahabón, el 23 y 24 de octubre, productoras de cacao de Alta Verapaz, fueron capacitadas con la metodología "Aprender haciendo", para que den valor agregado al grano de cacao.

de sabores, como bebidas de chocolate con café, canela y leche; también hicimos jabón de baño y crema corporal. Esto nos ayudará a generar ingresos económicos extras para nuestros hogares y mejorar la calidad de vida, porque ya no solamente venderemos nuestro cacao en grano, sino también haremos diversidad de productos con mezclas de sabores y productos cosméticos".



Yasmira Chen, productora de cacao de la Aldea Salacum, dijo: "Este aprendizaje lo multiplicaremos en nuestra comunidad, aprendimos mucho en estos dos días, nos dividimos en grupos y preparamos mezclas

María Luisa, manifestó: "Necesitamos aprender y trabajar de diferente manera el grano de cacao, como grupo y como familia le estamos dando más oportunidades a nuestra comunidad, porque nuestro cacao lo





Investigación para el desarrollo agrícola



Desde 1972

preparamos y venderemos para hacer bebidas de exquisitos sabores y productos para el cuidado corporal. Estamos muy agradecidas con el ICTA y con las personas que nos compartieron sus conocimientos”.

La capacitación fue impartida por nuestros especialistas en tecnología de alimentos, Vanesa Illescas y Erick Aguilar, en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ubicada en la sede del ICTA del altiplano central.



Por: Guadalupe Tello
Disciplina de Divulgación
Octubre 24, 2018