

UTPL fortalece la Industria del Cacao en Zamora Chinchipe y Morona Santiago

utpl
14/08/2023

Categorías:
Graduados, Investigación, Vinculación

El cacao y el chocolate han desempeñado un papel significativo en la historia y la economía mundial. Su versatilidad y sabor distintivo han cautivado a los seres humanos durante siglos. **Ecuador se destaca como uno de los principales países productores de cacao de alta calidad a nivel mundial, y las provincias de Zamora Chinchipe y Morona Santiago, en la región oriental, han sido reconocidas por su importante contribución a esta industria.**

En este contexto, [la Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#), [1] a través de la [carrera de Alimentos](#) [2], desarrolló el proyecto de vinculación "**Fortalecimiento de los procesos productivos del cacao en las provincias de Zamora Chinchipe y Morona Santiago**" con el objetivo de impulsar la industrialización y aprovechar la producción de las familias agrícolas de la zona.

[José Fernández Arias](#) [3], docente de la [carrera de Alimentos](#) [4] y líder del proyecto, mencionó que, **los productores de cacao dependen de las condiciones del mercado y buscan alternativas a través de intermediarios y exportadores para poder comercializar su producción**, lo cual genera menores ingresos debido a la presencia de intermediarios entre los agricultores y los exportadores, afectando su rentabilidad. Por tal motivo, como parte del proyecto se busca fortalecer el comercio directo entre la producción y la industrialización.



Estudiantes de la carrera de Alimentos presentando algunas muestras de los nuevos productos elaborados a base de cacao

En la zona, se encuentra la única empresa procesadora de cacao "[Aromaz \[5\]](#)", ubicada en el cantón El Panguí, la cual se convierte en un elemento estratégico para la compra de materia prima a los agricultores de las provincias de Zamora Chinchi y Morona Santiago, por ello, en el proyecto se desarrollaron productos a base de cacao con el fin de diversificar la oferta de los productos de la empresa y aumentar la demanda de materia prima de los productores de cacao.



Chocolate con auténtico manjar de fruta, resultado del trabajo conjunto entre docentes y estudiantes de la carrera de Alimentos

En los laboratorios de la [carrera de Alimentos](#) [4] de la [\[6\]UTPL](#) [6] se realizaron actividades de caracterización física, química y microbiológica, así como una evaluación sensorial para garantizar la calidad y conocer el gusto de los consumidores por los productos.

Gracias a esta iniciativa, [Aromaz](#) [5] pudo adquirir un alto porcentaje del cacao de los agricultores de la zona para procesarlo en los nuevos productos, incluso con miras a exportarlos, aprovechando el reconocimiento mundial de la calidad y las características sensoriales distintivas del cacao ecuatoriano.

"Se prevé que dentro de medio año esta línea de productos genere un nuevo impacto a nivel local, regional y nacional. En la actualidad, se ha logrado mejorar la calidad de vida de los productores al incrementar las ventas, promover la enseñanza y lograr el aprendizaje en el manejo de la cosecha y postcosecha", destacó Omar Maldonado Tandazo, gerente de Aromaz.

Este proyecto también ha abierto un horizonte prometedor para el crecimiento y desarrollo del sector cacaotero en la región, ofreciendo nuevas oportunidades para los agricultores y fortaleciendo la posición de Ecuador en el mercado global del cacao.



El arte en cada paso: capturando el proceso de elaboración del exquisito chocolate

Además, **el personal de la empresa procesadora adquirió competencias técnicas para la industrialización del cacao**, y los 45 estudiantes participantes de la [carrera de Alimentos](#) [4] de grado y posgrado pudieron aplicar sus conocimientos de manera práctica

Romina Montesinos Ludeña, estudiante del octavo ciclo de la [carrera de Alimentos](#) [4] y participante del proyecto, destacó **la importancia de involucrarse en este tipo de iniciativas que enriquecen su formación académica mediante la práctica, además de ser gratificante al apoyar a las familias de la zona.**

El proyecto ha tenido un efecto positivo al aumentar la oferta de productos de la empresa procesadora y los volúmenes de producción, lo que ha mejorado significativamente el ingreso económico de las 120 familias que forman parte de la zona de operaciones de [Aromaz](#) [5]



[7]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/utpl-fortalece-la-industria-del-cacao-en-zamora-chinchipe-y-morona-santiago-0>

Links[1] <https://utpl.edu.ec/>[2] <http://www.utpl.edu.ec/carreras/alimentos>[3] <https://ec.linkedin.com/in/jos%C3%A9-miguel-fern%C3%A1ndez-arias-96b4a058>[4] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/alimentos>[5] <https://www.facebook.com/Aromaz2015>[6] <http://utpl.edu.ec/>[7] <http://vinculacion.utpl.edu.ec>