

Los rendimientos del cacao convencional son afectados por la edad avanzada de las plantaciones, altura de los árboles, regulación de sombra y manejo de humedad del suelo. Éstos propician la presencia de la moniliasis (*Moniliophthora roreri*) y otras enfermedades en la temporada de lluvias y frentes fríos. A partir de lo anterior, y de no implementarse una estrategia regional de innovación en la producción del cacao, el estado de Tabasco puede perder su liderazgo como primer productor nacional.

Desde hace más de 10 años, la Escuela de Chocolate y Cacao, ubicada en el Campus Tabasco, tiene como objetivo dar a conocer a las familias rurales tabasqueñas, mediante cursos y talleres de capacitación, los métodos y técnicas de producción, y agregación de valor a productos y subproductos elaborados a partir de cacao nativo de alta calidad organoléptica; además de vender plántulas y varetas de cacao, y el producto final, que es el chocolate fino y aromático comercial.



Capacitación técnica especializada.



Chocolate en barra para preparar bebidas.

## Impactos



### Educación

- 4 tesis de maestría en el posgrado Producción Agroalimentaria en el Trópico.
- 2 libros, 12 capítulos de libro y 3 artículos científicos publicados.



### Social

- Atención y capacitación a familias rurales sobre procesos de producción de cacao criollo fino y elaboración de chocolates caseros comerciales.



### Económico

- Conformación de 4 microempresas que producen cacao y chocolate para el mercado nacional y exportación a Italia, Holanda y Japón; y una microempresa que dispersa crédito y brinda asesoría técnica.
- Asesoramiento para lograr la certificación orgánica del cacao (*Theobroma cacao* L.) variedad "Carmelo", inscrita en el Registro Nacional de Variedades Vegetales del SNICS.
- Financiamiento externo por parte de COFUPRO A.C. en 2016 y 2017 por \$ 1, 827, 493.29.
- Incremento en 100% del empleo generado.
- Valor de producción por hectárea considerando 1.3 t ha<sup>-1</sup> de 14,300 dólares.



### Vinculación

- Impartición de 14 cursos y talleres de capacitación con una duración de 280 horas.
- Capacitación de 132 de productoras/es y personal técnico de Tabasco y Morelos.
- Colaboración institucional con la Delegación SAGARPA de Morelos y Tabasco.
- Convenio de colaboración institucional en proceso con la Universidad de Florencia, Italia.