



Laura Morales López es una mujer cabécar de 35 años que ha vivido toda su vida en Alto Jabuy, territorio Tayní, donde la agricultura de subsistencia es la norma. El cacao es una de los productos generados por ella y unas 33 personas indígenas más. Fotografía: Kenneth Mora P. / TEC

Extensión universitaria

## **Empoderamiento indígena: la fuerza del cacao cabécar en Limón**

11 de Febrero 2025 Por: [Kenneth Mora Pérez](#) <sup>[1]</sup>

Proyecto impulsa generar mejores condiciones de vida y valor agregado al cacao, con acciones como la construcción de una planta procesadora

En el corazón del **territorio indígena Tayní, en el Valle de la Estrella, Limón**, un grupo de personas indígenas productoras de cacao está cambiando la narrativa de su comunidad.

Lo que antes eran hectáreas de cultivo subvaloradas y un panorama económico incierto, ahora

es un **terreno fértil para el empoderamiento, la innovación y la esperanza**. Esto gracias al proyecto de extensión universitaria: **“Fortalecimiento de la capacidad productiva, gestión empresarial y cultural en el Centro de Cacao del territorio TaynÍ”**.

La **propuesta impulsada por el Tecnológico de Costa Rica (TEC)**, [2] **en conjunto con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social**, es un puente entre la tradición cabécar y el desarrollo sostenible de esta comunidad, que busca transformar no solo los procesos de producción de cacao, sino también las vidas de las familias de TaynÍ y Alto Jabuy, con nuevas y mejores condiciones laborales y socioeconómicas.



Establecida en 1976 y delimitada en 1981, el territorio indígena TaynÍ es una reserva cabécar ubicada en el Valle de La Estrella, en el caribe de Costa Rica. Se extiende a lo largo de los ríos Estrella y Coén.

Según indicó el **Dr. Carlos Robles Rojas, extensionista de la Escuela de Agronegocios del TEC** [3] y líder de esta propuesta de extensión, TaynÍ concentra unas **328 hectáreas de cacao**, siendo esta una de las mayores productoras en territorio indígena.





" "Este proyecto no solo busca mejorar las condiciones socioeconómicas de la comunidad, sino también preservar su riqueza cultural y natural". " *Dr. Carlos Robles Rojas, extensionista de la Escuela de Ingeniería en Agronegocios*

*Fotografías: Kenneth Mora P. OCM*



## Nuevas oportunidades

Este proyecto de extensión universitaria inició en el año 2023 y se espera concluya en este 2025. Involucra directamente a unas **33 personas indígenas cabécares**.

Una de ellas es **Laura Morales López, una mujer cabécar de 35 años**, que ha vivido toda su vida en Alto Jabuy, territorio Tayní, donde la agricultura de subsistencia es la norma.

“Sembramos banano, maíz, yuca, arroz y frijoles para comer, pero solo podemos vender cacao y banano, a precios muy bajos”, cuenta Morales.

Por eso, la esperanza está puesta en este proyecto, que **promete no solo mejores compradores**, sino también una nueva visión sobre el valor del trabajo alrededor del cacao.





" "Gracias al profesor Carlos y a todos los que nos están ayudando. Ahora sabemos que el cacao puede cambiar nuestras vidas". " *Laura Morales López, productora de cacao cabécar*

## **Transferencia de conocimiento para la producción**

Como parte de las actividades principales de este proyecto, se distingue el **diseño y construcción de una planta procesadora de cacao.**

Desarrollada con **54 millones de colones aportados por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social**, esta infraestructura contempla **áreas de secado y procesamiento** para que las personas indígenas productoras de cacao puedan producir con las **normas de inocuidad y condiciones adecuadas para su comercialización.**

El diseño y supervisión del desarrollo de esta planta estuvo a cargo de Jamie Ulloa López, estudiante de **Ingeniería en Construcción del TEC**, <sup>[9]</sup> quien ha colaborado durante dos años en el proyecto y ha **vinculado su trabajo final de graduación** a esta iniciativa.



“Ha sido una gran oportunidad de crecimiento. No solo he aprendido técnicamente, sino que también me he empapado de las necesidades y retos de la comunidad,” aseguró la estudiante de Ing. en Construcción.

Según Ulloa, el proyecto también ha sido una lección sobre el poder de la colaboración. “**Cada avance, desde la pintura de paredes hasta la construcción de rampas y sistemas hidráulicos, ha sido posible gracias al esfuerzo conjunto entre la universidad, las personas indígenas y en general la comunidad**”.

La propuesta no solo involucra la construcción de esta infraestructura, sino también un **proceso integral de transferencia de conocimiento y acciones clave para el éxito de este proyecto**.

Se detalla el proceso postcosecha para la producción de nibs (pequeños trozos cacao tostados), a partir de los cuales se pueden **realizar las barras de chocolate y el licor de cacao**, abriendo nuevas puertas de comercialización gracias al espacio de la planta procesadora y otros conocimientos dados por los extensionistas universitarios.

# Fortalecimiento de la capacidad productiva, gestión empresarial y cultural en el Centro de cacao del territorio Tayn , Valle la Estrella, Limón



► Principales actividades del proyecto

01

## Infraestructura y producción

Diseño y construcción de una planta procesadora de cacao.

02

## Estrategia de mercado

Creación de una estrategia de comercialización para los productos agro-industrializados.

03

## Calidad y buenas prácticas

Desarrollo de una herramienta de diagnóstico de buenas prácticas de manufactura.

04

## Capacitación postcosecha

Implementación de un módulo de capacitación en el manejo postcosecha e inocuidad alimentaria.

05

## Fortalecimiento organizacional

Plan de capacitaciones para el desarrollo de una asociación y reforzamiento de capacidades organizacionales y pertinencia cultural en la cadena de valor del cacao.

Fuente: Informe de avance del proyecto, 2024.  
Diseño: Jessy Chávez Rodríguez | OCM.

**Desafíos y metas futuras**

Aunque el proyecto ha logrado avances significativos como la **construcción de una planta de procesamiento y la capacitación en buenas prácticas de manufactura**, también enfrenta retos. Uno de ellos es la adquisición del equipo especializado para completar el procesamiento. Además, **inconvenientes logísticos para traslado de materiales, la falta de cunetas para el drenaje de aguas pluviales**, manejo de aguas y retrasos en la aprobación de fondos.

Sin embargo, el compromiso del equipo involucrado es inquebrantable. “Es esencial completar los detalles pendientes en infraestructura y en equipo, así como garantizar que cada persona productora se sienta empoderada para aplicar las técnicas aprendidas,” destacó Robles.

Para Laura Morales y otras personas productoras, este proyecto representa más que una oportunidad económica, una reafirmación de su identidad y un paso hacia un futuro donde la riqueza de su tierra sea reconocida y valorada.

“El cacao es nuestra esperanza. Si logramos venderlo a un mejor precio, podremos dar un nuevo paso para una vida mejor” destacó Morales.

Mientras tanto, el territorio indígena Taynín se convierte cada más en un **punto de unión entre el saber académico y la sabiduría ancestral creando un camino hacia la sostenibilidad** y demostrando que cuando se combinan tradición, tecnología y conocimiento, los sueños pueden hacerse realidad.



---

**Source URL (modified on 06/12/2025 - 15:18):** <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/5051>

### **Enlaces**

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/kenneth-mora-perez>

[2] <http://www.tec.ac.cr>

[3] <https://www.tec.ac.cr/escuela-agronegocios>

[4] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar\\_cacao-4.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar_cacao-4.jpg)

[5] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar\\_cacao-8.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar_cacao-8.jpg)

[6] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar\\_cacao-9.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar_cacao-9.jpg)

[7] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar\\_cacao-2.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar_cacao-2.jpg)

[8] [https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar\\_cacao-6.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar_cacao-6.jpg)

[9] <https://www.tec.ac.cr/ingenieria-construccion-0>

[10]

[https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/centro\\_de\\_acopio\\_2.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/centro_de_acopio_2.jpg)

[11]

[https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar\\_cacao.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cabecar_cacao.jpg)

[12]

[https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/secador\\_cacao.jpg](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/secador_cacao.jpg)