Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Ricardo Coy Herrera, vicerrector de Docencia del TEC; Marisol Morales Sandoval, presidenta de la Asociación Alakalawa Ishäkä Tamy, y Ana Catalina Paniagua Araya, directora nacional de Seguridad Social en el MTSS, cortaron la cinta para inaugurar oficialmente el nuevo centro de acopio de cacao en Alto Jabuy, territorio indígena Tayní. Fotografía: Paola Díaz Calderon / MTSS.

Tayní, Valle de la Estrella, Talamanca

TEC y Ministerio de Trabajo inauguran centro de acopio de cacao en territorio indígena

11 de Junio 2025 Por: Johan Umaña Venegas [1]

Servirá para procesar hasta una tonelada de cacao a la vez, gracias a articulación interinstitucional

Inversión de ?57 millones pretende disminuir el trabajo infantil al mejorar las condiciones socioeconómicas de la comunidad

La producción de cacao en el territorio indígena Tayní, Valle de la Estrella, Talamanca, está lista para un crecimiento significativo. Esto se debe a la inauguración de un nuevo centro de acopio y procesamiento, fruto de la colaboración entre el **Tecnológico de Costa Rica (TEC)** [2] **y el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS)** [3]**.**

El objetivo de esta iniciativa es proveer de alternativas económicas a la comunidad, en particular a las mujeres, con la finalidad de **disminuir el trabajo infantil en la región promoviendo empleo digno, autonomía económica y valor cultural del cacao** para el pueblo Cabécar.

Se construyó gracias al apoyo técnico del TEC y a la inversión de más de **?57 millones** provenientes del Programa Nacional de Apoyo a la Micro y Pequeña Empresa (Pronamype), así como de otros recursos provenientes del Programa Nacional de Empleo (PRONAE).

El centro de acopio se construyó en Alto Jabuy, ya que ahí se concentra la producción de cacao en la zona. El pasado 5 de junio se inauguró la infraestructura de las áreas de fermentado, secado y procesamiento, con capacidad para procesar hasta una tonelada de cacao a la vez. Sin embargo, aún falta la inversión para equipar la planta de procesamiento y mejorar la capacidad de dar valor agregado a los productos creados por las personas indígenas.

> “Para nosotros es un sueño muy grande, este centro de acopio, porque nos puede ayudar a organizarnos, a poder hacer acompañamientos con las instituciones para recibir capacitaciones y seguir mejorando nuestros productos”, comentó Marisol Morales Sandoval, presidenta de la Asociación Alakalawa Ishäkä Tamy (Mujeres dueñas de la tierra).

El proyecto honra la rica tradición indígena del cultivo del cacao, al mismo tiempo que incorpora nuevos procesos productivos diseñados para incrementar los ingresos de las familias agricultoras. Según Morales, la iniciativa permitirá procesar el cacao para elaborar barras, golosinas y otros productos derivados de este cultivo ancestral.

“Hemos trabajado en conjunto con el Ministerio de Trabajo y con la comunidad. Así es como se logra culminar el día de hoy con la inauguración del centro de acopio, buscando un bienestar socioeconómico para la comunidad. Este centro viene a mejorar la situación económica, pues los productores van a poder mejorar la calidad del cacao y poder darle valor agregado, para así obtener mejores ingresos“, explicó el Dr. Carlos Robles Rojas, extensionista de la Escuela de Agronegocios

[4] y coordinador del proyecto por parte del TEC.

Esta iniciativa es un ejemplo de trabajo conjunto entre instituciones públicas y las comunidades, para plantear soluciones concretas a las necesidades de los pueblos indígenas.

“Este proyecto significa un avance importantísimo en la comunidad de Jabuy y ha representado la articulación conjunta entre el Tecnológico y el Ministerio de Trabajo. Esto refleja que es posible trabajar de la mano entre instituciones, que es posible trabajar de la mano por parte del Estado, en pro de lograr beneficios para la comunidad”, enfatizó Ana Catalina Paniagua Araya, directora nacional de Seguridad Social en el MTSS.

En el acto de inauguración del centro de acopio, junto a la comunidad participaron el vicerrector de Docencia, Ricardo Coy Herrera, el director de Extensión del TEC, Alan Henderson García y el director de la Escuela de Agronegocios, Randall Chaves Abarca. Ellos estuvieron acompañados por el equipo de extensionistas que gestionó el proyecto, en el que además de Carlos Robles participó Carolina Guadamuz Mayorga, Ricardo Salazar Díaz, de la Escuela de Agronegocios, y David Arias Hidalgo, de la Escuela de Ciencias Sociales.

Mientras que Paniagua estuvo acompañada por las personas gestoras del MTSS, entre ellas Tony Arguedas Artavia y Gabriela Palma Barboza.

[5]

El centro de acopio de cacao en Alto Jabuy está adornado con un mural participativo,

que extensionistas del TEC realizaron en conjunto con la comunidad indígena.

Este mural representa la rica cosmovisión del pueblo cabécar, en torno a los simbolismos del cultivo del cacao, el policultivo y la relación ser humano-naturaleza. La obra fue creada con la participación activa de la comunidad, en especial de las niñas y los niños de la Escuela de Jabuy, junto a una artista y un muralista que lideraron la obra.

Territorio de cacao

Tayní concentra unas 328 hectáreas de cacao, siendo esta una de las mayores productoras en territorio indígena, según el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

El proyecto, titulado “Fortalecimiento de la capacidad productiva, gestión empresarial y cultural en el Centro de Cacao del territorio Tayní”, ha incluido capacitaciones y apoyo para mejorar las organizaciones comunitarias alrededor del cacao.

“El proyecto viene a mejorar el procesamiento, pero también se hizo un aporte en la parte de producción en el campo, donde se dio capacitación para mejorar lo que es el manejo en las plantaciones”, complementó Robles.

De igual manera, Paniagua resaltó que se espera un impacto muy positivo en la calidad de vida en la comunidad:

"Creemos que este proyecto socioproductivo se va a traducir en importantes beneficios, un fortalecimiento de su identidad cultural y de su autonomía económica”, concluyó Paniagua.

Fotografías MTSS y TEC.

Fortalecimiento de la capacidad productiva, gestión empresarial y cultural en el Centro de cacao del territorio Tayní, 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.

Source URL (modified on 06/11/2025 - 15:03): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/5138

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas

[2] http://www.tec.ac.cr/
[3] https://www.mtss.go.cr/
[4] http://www.tec.ac.cr/escuela-agronegocios
[5] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/paragraph/cacao-tayni-mtss-tec-37.jpg
[6] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cacao-tayni-mtss-tec-2-1.jpg
[7] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cacao-tayni-mtss-tec-2-2.jpg
[8] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cacao-tayni-mtss-tec-2-6.jpg
[9] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cacao-tayni-mtss-tec-2-9.jpg
[10] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cacao-tayni-mtss-tec-3.jpg
[11] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cacao-tayni-mtss-tec-49.jpg