

Cacao San Francisco

Calidad de origen con novedosa tecnología



Escribe CÉSAR AUGUSTO BRANDT
Fotografía CORTESÍA CACAO SAN FRANCISCO

Los chocolates elaborados en Venezuela han sido premiados desde hace mucho tiempo. Nuestro cacao tiene cualidades únicas las cuales lo hacen destacar en el mundo y es una realidad que no se detiene, las razones son muchas: tierra, esfuerzo, conocimiento y constancia. Para conversar sobre buen chocolate hay que acudir a expertos, por eso nos fuimos al caluroso estado Miranda a conocer las novedades con Angélica Pavani, directora de Cacao San Francisco, empresa venezolana.

Pavani nos cuenta que desde hace dos años, se efectúa el proyecto de siembra de cacao fino de aroma, en dos distintas regiones de Venezuela. La primera, aquí en San Francisco de Yare, estado Miranda, región folklóricamente reconocida como patrimonio de la humanidad, hallando en su historia colonial, cultivo de añil y cacao; y en la segunda región, tenemos la hermosa zona de Patanemo, estado Miranda.

“Este proyecto pretende optimizar la calidad, basada en la seguridad alimentaria y con desarrollo sostenible. Esto permitirá a los consumidores obtener transparencia al comprar un chocolate relacionado con esta cadena de suministro de cacao fino de aroma, desde la tierra hasta la barra de chocolate al 70%. El proceso evalúa los perfiles sensoriales para cada lote que se origine en las distintas postcosechas, para lograr la futura estandarización de los mecanismos en cada una de las regiones”, acota la directora del proyecto.

Tecnología de punta

-Nos anunciaron que tenían un nuevo recurso tecnológico en la producción ¿De qué se trata?

-La aplicación “Tree Manager” adoptada por Cacao San Francisco, es la primera herramienta tecnológica de vanguardia que nos da la oportunidad de documentar procesos agrícolas de los cultivos de cacao. Esto nos permite la trazabilidad en la cadena de procesos agrícolas.

Angélica nos cuenta que la herramienta es parte principal del plan de negocio creado por Alejandro Patiño, venezolano radicado en Asia desde el 2005, y quien está al frente de “Cacao Shares”. “Tree Manager” da valor agregado a la cadena de procesos, para impulsar la productividad, la eficiencia y la sostenibilidad, a través de la información y la ciencia. Esta herramienta permitirá objetivos claros en el modelo de negocio: primero, las certificaciones en los procesos de calidad en las haciendas; y segundo, la venta de certificados financieros a través de la aplicación descentralizada en Ethereum sobre los árboles de cacao, que pueden ser inspeccionados con la etiqueta digital que identifica a cada árbol con coordenadas GPS y RFID. A la



vez acumula información en el tiempo con las características desde la fecha de siembra, poda, si el cultivo es tratado agroquímicamente o si tiene lotes de siembra orgánico. Incluso, el mecanismo permite determinar hasta del tipo de genética y cualquier manejo sobre el cultivo, conectando árboles de cacao reales a Blockchain, para obtener la venta de token”, explica Pavani, quien es también jefa de responsabilidad social de Cacao Shares.

Emocionante exportación

Cacao San Francisco y Cacao Shares, celebran en este 2019 la primera exportación de cacao desde Venezuela a Japón, bajo este modelo de negocio asociada a la venta de token, oferta emitida en febrero del 2019.

Angélica Pavani entiende la necesidad de incorporar a la academia con capacitación y líneas investigativas, desde la óptica de dar respuesta a las problemáticas del sector agrícola, por esta razón nos explica que el año pasado se creó Fundación UNISEA. “La organización se encarga de reunir a los expertos de la academia para dar respuestas a las exigencias internacionales en torno a la posibilidad de contaminantes en los cultivos de cacao, desde el suelo hasta los productos terminados. Con ello, se propone el acondicionamiento de los laboratorios en las universidades, a través de donativos que ha de recibir la fundación”, continúa Angélica.

-¿Qué universidades participan?

Los primeros acuerdos fueron con la Facultad de Farmacia de la Universidad Central de Venezuela desde el 2018, proponiendo el primer diplomado de Alimentos de Regímenes Especiales “ARES” de la mano del texto publicado por la Dra. Elevina Pérez, diplomado que se dictará a partir de enero del 2020 en la Facultad de Farmacia.

Para finalizar Angelica Pavani, en nombre de la corporación, ofreció un agradecimiento a su equipo de trabajo, quienes han hecho posible el camino recorrido, comenzando por La farmacéutico químico industrial Osmar Medina, en la Gerencia de Calidad; el Ingeniero Agrónomo asignado al proyecto con maestría de inteligencia Artificial Luis Pernía; la ingeniera agrónomo especialista en genética y marcadores moleculares, Sandy Molina; y la Bióloga Dra. Elevina Pérez como Alma Mater, líder de las líneas investigativa asignadas a este proyecto. De la misma forma, agradece a la socióloga y productora Milagros Rodríguez Urquiola, en San Francisco de Yare; al productor de cítrico y ahora cacao cultor Juan Da Costa Goveia; y a Juán Antonio Ávila, mejor conocido como Juancho en Patanemo. “Hoy podemos decir con orgullo que estamos construyendo país”, concluye la directora.



Coordenadas

Multicentro Empresarial Del Este,
Torre Miranda
Caracas 1060 Miranda
Venezuela
@cacaosanfrancisco
www.cacaosanfrancisco.com
@cacaoshares
www.cacaoshares.com



RIF: J308290424