

# MEMORIA 2008



Plaça Major, 28 2n 4rta  
08500 Vic (Barcelona)  
T. (0034) 93 889 09 76  
NIF G - 62 948 369  
[www.kabkuh-fangs.org](http://www.kabkuh-fangs.org)



## INDEX

### Carta del Presidente

### Presentación

### ACCIÓN EN EL SUR

#### Proyectos de cooperación al desarrollo

- Cuba
  - Proyecto Apoyo Nutricional Guantánamo
  - Proyecto Minindustria de vinagre de cacao
  - Proyecto Becas de Formación
- Nicaragua
  - Proyecto Recuperación del Cacao Autóctono

#### Asesorías

- Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería
- Escuela de chocolatería en Venezuela
- Asesoría y apoyo técnico on-line
- Stand del Cacao Real del Xoconusco en el Salon du Chocolat de Paris

#### Eventos

- IV Encuentro Latinoamericano del Cacao y el Chocolate en Cuba
- X Aniversario Plan de Desarrollo Humano Local de Naciones Unidas en Cuba

## ACCIÓN EN EL NORTE

### Kab K'uh en Vic

#### Proyectos de sensibilización

- Proyecto "Alimentació Equilibrada"

#### Colaboraciones

- Casa Amatller
- Josep Guinovart
- La Selecta
- Idees
- PDHL Guantánamo



## CARTA DEL PRESIDENTE



Apreciados amigos y amigas,

Como cada año al llegar estas fechas os presentamos un resumen de los proyectos y las actividades que hemos llevado a cabo a lo largo del 2008.

Vuestro apoyo y vuestra ayuda para hacer que la Fundació pueda continuar trabajando hace que consideremos un deber haceros conocedores de los resultados que hemos obtenido este año para que podáis valorar el grado de consecución de los principios fundacionales de nuestra entidad.

Tal y como veréis, este año hemos profundizado en los proyectos de formación y transferencia tecnológica ya que creemos que es uno de los mejores caminos para conseguir mejorar las condiciones de vida de las personas y las comunidades de los países del sur.

Los recursos son siempre insuficientes en un mundo tan desigual pero este año hemos conseguido financiación específica para la realización de algunos proyectos que, iniciados este año, podréis empezar a valorar en la memoria del año en el que entramos. La confianza depositada en nosotros por parte de los Ayuntamientos de Sitges y Vic así como por parte de organismos especializados como la Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament nos anima a seguir con nuestra tarea.

En los próximos años nos hemos propuesto seguir trabajando procurando aportar nuestro granito de arena a la consecución de los Objetivos de Desarrollo del Milenio de Naciones Unidas, hito que creemos indispensable para conseguir un mundo mejor.

Me complace, personalmente y en nombre del patronato, desearos un feliz año 2009.

Joaquim Capdevila Anfruns

Presidente de la Fundació Kab K'uh



## P RESENTACIÓN

### Qué es y qué hace Kab K'uh

Kab K'uh es una fundación privada sin ánimo de lucro que trabaja en proyectos de cooperación al desarrollo colaborando con las personas del sur para mejorar su situación social y económica.

Los proyectos tienen como objetivo el fomento de la producción autóctona de alimentos y la preservación de los patronos agrícolas propios de la cultura de la zona promocionando el intercambio cultural, la equidad de género y el respeto al medio ambiente. Desde sus inicios la actividad de la Fundación se ha centrado principalmente en el sector del cacao y el chocolate tanto en relación con el cultivo como en relación con el tratamiento y la elaboración de este producto.

### Quiénes somos y qué pensamos

La Fundación está formada por profesionales y voluntarios vinculados a los ámbitos de la alimentación y la cooperación al desarrollo. Nuestra actividad está guiada por los valores de sostenibilidad social, económica y mediambiental y por los principios de transparencia, coherencia, participación y apropiación ya que entendemos que son las personas del sur con las que colaboramos las que tienen que marcar el camino de su propio desarrollo. Así, con el objetivo de asegurar que la actividad que se llevará a cabo sea la más ajustada a sus necesidades, damos especial importancia a su implicación en la identificación de los proyectos. De la misma manera, consideramos primordial evaluar el impacto de las acciones para poder comprobar el grado de consecución de los resultados que queríamos lograr pero también para mejorar futuros proyectos.

### Dónde trabajamos

Hemos llevado a cabo proyectos sobretodo en países de América Latina y el Caribe. Los estrechos vínculos surgidos inicialmente con Cuba propiciaron el contacto con países vecinos como Nicaragua, Venezuela, Colombia o la República Dominicana, fomentando la especialización de la fundación en el sector del cacao y el chocolate y en el ámbito geográfico latinoamericano. Este hecho hace que aportemos el valor añadido de la experiencia a las actividades que llevamos a cabo. De especial relevancia es la tarea de recuperación de cacaos autóctonos iniciada con el Cacao Real de Xoconusco en México.



### Para quién trabajamos

La población para la que trabajamos en los proyectos de cooperación al desarrollo son comunidades campesinas, cooperativas y asociaciones de trabajadores, focalizándonos en las comunidades más desfavorecidas y en la población más vulnerable. La fundación establece un estrecho vínculo de colaboración con las contrapartes locales que supone su implicación no tan solo en la puesta en práctica de los proyectos sino también en las otras fases del proceso como la identificación, la elaboración, el seguimiento y la evaluación.

### Cómo financiamos los proyectos

Los miembros de la Fundació Kab K'uh hacen aportaciones periódicas a la entidad, que también recibe donativos de diversas personas y empresas privadas, como el pintor Josep Guinovart o las empresas Chocovic y Nederland. La fundación también cuenta de forma esporádica con subvenciones de las administraciones públicas, de varios Ayuntamientos y de la Generalitat de Catalunya a través de la Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament.

### Qué hemos hecho hasta ahora

- ❖ Creación de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería de La Habana, CUBA.
- ❖ Creación de la Ruta del Cacao y el Chocolate, Baracoa, CUBA.
- ❖ Recuperación del Cacao Real de Xoconusco, Chiapas, MÉXICO.
- ❖ Cursos i talleres con cooperativas de productores i asociaciones de mujeres.

### En qué estamos trabajando

- ❖ Recuperación del cacao autóctono de Rancho Grande y Waslala, NICARAGUA.
- ❖ Apoyo nutricional a pacientes con problemas genéticos y otros grupos vulnerables de la provincia de Guantànamo, CUBA.
- ❖ Becas para asistir a cursos en el Aula Chocovic de la empresa Chocovic.
- ❖ Creación de una minindustria de producción de vinagre a partir de miel de cacao, Baracoa, CUBA.
- ❖ Seguimiento del proyecto de recuperación del Cacao Real de Xoconusco, apoyo a la comercialización y colaboración en la producción de chocolate artesanal, MÉXICO.

# ACCIÓN en el SUR

## PROYECTOS



Localización de los proyectos

Actualmente la fundación está trabajando en cuatro proyectos de cooperación al desarrollo, dos en Cuba y uno en Nicaragua, además de un proyecto vinculado con Cuba pero desarrollado en Vic.

En Cuba estamos gestionando el proyecto "Apoyo nutricional a pacientes con problemas genéticos y otros grupos

vulnerables" en la provincia de Guantánamo con el apoyo del Ajuntament de Sitges y también del Ajuntament de Vic, y el proyecto "Creación de una minindustria de producción de vinagre de cacao a partir de la miel del cacao", subvencionado parcialmente por la Obra Social de Caja de Navarra, para el que estamos buscando fuentes de financiación adicional. Al mismo tiempo, la fundación ha continuado concediendo becas de formación a alumnos latinoamericanos y caribeños que consisten en una estancia de cuatro meses en Vic durante los cuales asisten a cursos y seminarios de formación en pastelería y chocolatería del Aula Chocovic de la empresa Chocovic, como ayudantes de los profesores en el aula.

En Nicaragua estamos trabajando en el proyecto "Mejora de la situación socioeconómica de los habitantes de Rancho Grande y Waslala a través de la recuperación del cacao criollo autóctono" financiado en buena parte por la Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament. Este proyecto se enmarca en el Plan Estratégico de Recuperación de Cacao de la fundación iniciado con el proyecto de recuperación del Cacao Real de Xoconusco (Chiapas, México).

La mayoría de estos proyectos, pues, son actuaciones para las que se ha trabajado en la búsqueda de financiación a lo largo del 2008 y que se llevaran a cabo durante el año 2009.



## Cuba *Proyecto de apoyo nutricional a pacientes con enfermedades genéticas y otros grupos vulnerables de la provincia de Guantánamo*

DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

### Localización



### Zona

Provincia de Guantánamo

### Período

Noviembre 2007 – por determinar

### Contraparte local

Empresa de Bebidas y Refrescos Guantánamo (EMBER) - Ministerio de la Industria Alimenticia

### Colaboradores



Plan de Desarrollo Humano Local en Guantánamo del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo

### Beneficiarios/as

260 personas con enfermedades genéticas  
302 personas de la tercera edad en un Centro Geriátrico  
215 Niños/as del hospital Pediátrico

Total: 758 beneficiarios/as directos/as

### Financiadores



### Antecedentes

La coincidencia en la zona de dos factores resultó ser determinante en la formulación del proyecto. En primer lugar, la presencia de pacientes con enfermedades genéticas y la constatación de las mejoras en su estado de salud resultantes de cambios en su dieta habitual; y, en segundo lugar, el hecho de que la Empresa de Bebidas y Refrescos Guantánamo (EMBER) hubiese desarrollado dos complementos dietéticos que no podía distribuir debido a la falta de maquinaria para envasarlos.

El establecimiento de contacto entre la fundación y EMBER y la constatación de esta problemática por nuestra parte propiciaron la formulación del proyecto con EMBER como contraparte y el inicio de la búsqueda de financiación.

## Objetivo

Se estableció como objetivo mejorar la calidad de vida de este grupo poblacional identificado al que se añadió la categoría de “otros grupos vulnerables” (en la que se incluyeron embarazadas, personas de edad avanzada y niños/as) entendiendo que los beneficios que se derivarían del proyecto podían extenderse también a estos colectivos de modo que el impacto de la actuación fuese aún mayor.

El proyecto contemplaba inicialmente dos acciones. Primeramente proporcionar a EMBER la maquinaria necesaria para poder envasar los dos productos que había creado; y, en segundo lugar, se quería llevar a cabo una tarea de concienciación y formación del personal sanitario de la provincia basado en facilitar a los centros médicos programas de cálculo de dietas que permitiesen tratar de forma individualizada cada caso en función de las necesidades de cada paciente de forma que, a través de la dieta, se pudiese incidir en la calidad de vida.

La falta de presupuesto hizo que nos viésemos obligados a redefinir el proyecto centrándonos en una de las dos acciones- Así, finalmente creímos más adecuado priorizar la compra de la máquina posibilitando de esta forma la distribución de estos productos entre los/las beneficiarios/as. Consideramos que la formación del personal sanitario sería más provechosa cuando éstos pudiesen disponer de estos productos para incluirlos en las dietas personalizadas, de modo que esta actuación podía quedar en segundo término.

Cabe destacar la profesionalidad de la contraparte local, así como la colaboración en la gestión del proyecto del Plan de Desarrollo Humano Local en Guantánamo del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo en Cuba ya que han sido dos factores determinantes para el buen arranque del proyecto.

## Cuba *Creación de una minindustria de producción de vinagre a partir de la miel del cacao en Baracoa*

### DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

#### Localización



#### Zona

Baracoa, Provincia de Guantánamo

#### Periodo

Enero 2009 – Diciembre 2009

#### Colaboradores



Plan de Desarrollo Humano Local en Guantánamo del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo

#### Beneficiarios/as

76 productores/as de cacao

2 trabajadores/as del punto de recogida

4 trabajadores/as de la minindustria

2 coordinadores/as del proyecto.

Total: 84 beneficiarios/as directos/as

#### Financiadores



Fundación Caja de Navarra

### Antecedentes

Las zonas montañosas de Cuba son las más vulnerables a la problemática agrícola del país. El cultivo del cacao, propio de la zona junto con otros productos como el coco, proporciona unos ingresos económicos que, aunque cubren las necesidades básicas, no permiten aumentar el nivel de vida de los agricultores y de sus familias.

Actualmente se aprovechan tan solo los granos de la fruta del cacao, desaprovechando subproductos potencialmente útiles. La preeminencia del cacao frente a la producción de otros cultivos limita la posibilidad de desarrollo de la zona a la necesidad de aprovechar este fruto en la totalidad de su amplia gama de subproductos.

## Objetivo

El proyecto prevé el establecimiento de una minindustria con los materiales y las herramientas necesarios para el procesamiento de la miel de cacao aprovechando las potencialidades de este subproducto teniendo en cuenta que su composición lo convierte en un sustrato ideal para la elaboración de vino y de vinagre.

El procesamiento de este subproducto es relativamente sencillo y poco costoso. Los granos de cacao necesitan el 80% de la miel para fermentarse correctamente, de forma que el 20% restante puede ser extraído a través de un sencillo método de prensado y centrifugación.

La elaboración del vinagre de miel de cacao podría constituir una fuente de trabajo para la población de la zona que proporcionaría ingresos adicionales a la unidad familiar. Además, podría suponer una oportunidad para la incorporación al mundo laboral de la mujer.

En relación con el acceso al mercado de este producto, se han considerado dos aspectos. En primer lugar, el hecho de que el vinagre sea un producto utilizado normalmente y, en segundo lugar, el hecho de tratarse de un *producto de origen* con unos propiedades características propias diferenciadoras del vinagre común, cosa que permitiría abrir un mercado propio para este producto.

La actuación también contempla un proceso de capacitación de los/las beneficiarios/as y la búsqueda de mercado para el producto.

## Cuba *Becas de formación para alumnos/as latinoamericanos/as y caribeños/as en la escuela de chocolatería y pastelería Aula Chocovic*

### DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

#### Localización

América Latina y el Caribe – Aula Chocovic

#### Periodo

Septiembre 2008 – Diciembre 2008

#### Beneficiarios/as

Yadima Morales (Cuba)

#### Financiadores



### Antecedentes

Desde sus inicios la Fundación, en colaboración con el Aula Chocovic, ha tenido un programa de becas de formación de carácter trimestral, organizadas como *stages*, dirigidas a alumnos/as latinoamericanos/as y caribeños/as. El financiamiento de las becas ha surgido de la propia fundación (los gastos de viaje y manutención) y de la empresa Chocovic (en relación con el hospedaje).

Durante el último trimestre del año 2008 se ha beneficiado de una de las becas la alumna cubana Yadima Morales y la fundación está tramitando ya la concesión de otra beca a otra alumna cubana que empezaría el período de formación durante el primer trimestre de 2009.

### Objetivo

El proyecto tiene tres objetivos primordiales. En primer lugar, facilitar a personas ya formadas en chocolatería y pastelería la posibilidad de ampliar sus conocimientos y de tener acceso a instalaciones y maquinaria de la que no disponen en sus países de origen. En segundo lugar, garantizar la continuidad del proyecto de la escuela de La Habana haciendo que, durante la estancia, los alumnos ejerzan las funciones de ayudantes de los profesores del Aula Chocovic, cosa que los habilita para hacerse cargo de la continuidad de la escuela incorporándose como profesores formados. Por último, se pretende que las personas becadas hagan la función de foco transmisor de conocimiento a su país de origen.

**Nicaragua** Proyecto de mejora de la situación socioeconómica de los habitantes de Rancho Grande (Matagalpa) y Waslala (Atlántico Norte) a través de la recuperación del cacao criollo autóctono

DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

**Localización**



**Zona**

Rancho Grande (Matagalpa) y Waslala (Atlántico Norte)

**Periodo**

Noviembre 2008 – Noviembre 2009

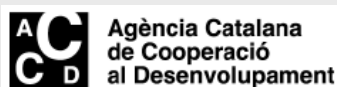
**Contraparte local**

Asociación de Trabajadores del Campo, ATC

**Beneficiarios/as**

50 familias de campesinos de los municipios de Rancho Grande y Waslala

**Financiadores**



**Antecedentes**

Rancho Grande y Waslala son dos municipios del interior de Nicaragua en los que la actividad económica predominante es el sector agrícola destacando el cultivo de café, arroz, maíz y cacao. Se trata de una zona muy pobre caracterizada por la falta de medios económicos y educativos por parte de la población.

La economía doméstica de los habitantes depende de los cultivos, la producción de los cuales ha disminuido debido a la degradación de la tierra, la falta de agua y la deforestación de la zona. A pesar de que la zona ya es productora de cacao, los agricultores no cuentan con la formación ni la infraestructura necesarias para garantizar niveles óptimos tanto en cantidad como en calidad.

Tradicionalmente las ganancias se han concentrado en los intermediarios, hecho que ha reducido sustancialmente las posibilidades de desarrollo de los productores. Para estos últimos no hay alternativa que no sea vender el cacao en grano al intermediario, que es quien fija el precio del producto sin tener en cuenta el grado de calidad de éste. Eso ha hecho que los incentivos para mejorar la producción cuantitativa y cualitativamente hayan sido prácticamente nulos.



## Objetivo

El objetivo de la acción es mejorar la situación socioeconómica de los productores de cacao de Rancho Grande y Waslala proporcionando, en primer lugar, formación sobre técnicas de cultivo, cosecha y procesamiento que permitan mejorar la productividad y, en segundo lugar, fomentando el cultivo de cacao autóctono de más alta calidad, el llamado cacao criollo y fino de aroma, que permita abrir la producción a mercados alternativos al local que atorguen un valor superior al cacao autóctono como producto de origen de calidad.

De ese modo, la intervención facilita la mejora de la situación socioeconómica de los productores de cacao al mismo tiempo que protege la planta de cacao autóctono como patrimonio ecológico (preservando la biodiversidad) y cultural de la zona (fomentando el uso de técnicas tradicionales de cultivo), con la finalidad de contribuir a una desarrollo humano sostenible.

## Estrategia

El proyecto se enmarca en el Plan Estratégico de Recuperación de Cacaos Autóctonos elaborado por la Fundación que prevé la puesta en práctica de proyectos homólogos en diferentes países de América Latina y el Caribe. El éxito del proyecto piloto del Plan Estratégico, la recuperación del Cacao Real de Xoconusco, y la constatación en Rancho Grande y Waslala de una problemática similar a la detectada en aquella zona (y en otras también incluidas en el Plan) impulsó a la fundación a elaborar un proyecto para Nicaragua en esta misma línea.



*Trabajo de campo en Rancho Grande y Waslala durante la identificación del proyecto*

## ASESORÍAS



*Localización de las asesorías*

Además de los proyectos de cooperación al desarrollo, desde la fundación se llevan a cabo tareas de asesoría *in situ* y también online. Se trata, fundamentalmente, de procesos de acompañamiento de los proyectos impulsados por la fundación con el objetivo de garantizar su sostenibilidad cuando el proyecto esté ya cerrado.

Han destacado este año la continuidad del asesoramiento de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería de La Habana, sobretodo en los cursos de formación; el asesoramiento en la puesta en marcha de un centro homólogo en Venezuela; y el acompañamiento de los productores del Cacao Real de Xoconusco en el Salon du Chocolat de Paris.

**Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería - Cuba** *Colaboración de la fundación en la realización de talleres y cursos de formación de la escuela y en el asesoramiento técnico-logístico del centro*

La Fundación Kab K'uh fue uno de los principales impulsores de este centro educativo, pionero en la zona. Durante los primeros años de vida de la escuela se mantuvo un estrecho vínculo entre ésta y la fundación, tanto en relación con la colaboración de nuestra entidad en el diseño del currículum de la Diplomatura en Chocolatería y la participación en diversos talleres y cursos de formación como en lo correspondiente a la asesoría técnica y logística en relación con la adecuación de las instalaciones de la escuela (maquinaria, herramientas, etc.) y la formación del profesorado.



*Edificio de la escuela*

El éxito de este proyecto ha hecho que la escuela sea cada vez más independiente.



Aún así, la fundación sigue colaborando en lo que se le solicita y aconsejando sobretodo en relación con el material didáctico, las herramientas y la maquinaria necesarios para el funcionamiento del centro.

Este año, aprovechando la presencia de la fundación en el IV Encuentro Latinoamericano y del Caribe del Cacao y el Chocolate, se han llevado a cabo algunos cursos antes y después del congreso. Así, se realizó un taller sobre pastelería para hostelería y otro de iniciación a la chocolatería artesana. Participaron en éstos alumnos de la escuela pero también personas inscritas al congreso procedentes, fundamentalmente, de Colombia, México y Ghana.

**Escuela de Chocolatería - Venezuela** *Participación de la fundación en el impulso de la nueva escuela en Venezuela, homóloga a la cubana*

El éxito del proyecto cubano así como la buena sintonía entre las autoridades cubanas y venezolanas ha resultado en la creación de una escuela homóloga a la cubana en territorio venezolano. El proyecto se encuentra ya bastante avanzado (el edificio está apunto de inaugurarse). La colaboración de la fundación irá en la misma línea de lo que se realizó y se está llevando a cabo en Cuba.

**Asesorías online** *Acompañamiento de proyectos ejecutados y asesoramiento a personas que se ponen en contacto con la fundación en busca de información sobre formación, tecnología, procesos productivos, etc. del cacao y el chocolate*

Las asesorías online son un proyecto que está en sus inicios de modo que aún no funciona plenamente como un servicio abierto. La idea surge del requerimiento que, esporádicamente, recibía la fundación de mantener un contacto más o menos regular con el objetivo de asesorar sobretodo a alumnos de la escuela de La Habana y a beneficiarios/as de otros proyectos.

Actualmente se llevan a cabo conversaciones en horas convenidas a través de la herramienta Skype tratando cuestiones concretas sobre formación e intercambiando puntos de vista y experiencias siempre a petición de los/as interesados/as. También se asesora en relación con los procesos de producción y la tecnología adecuada para cada caso. En estos momentos se asesoran online personas de El Salvador, Venezuela, México y República Dominicana.

**Salon du Chocolat - París** Acompañamiento de una representación de los productores de cacao del proyecto de recuperación del Cacao Real de Xoconusco al stand del Salon du Chocolat de París

Tal como ya llevamos a cabo el año pasado y en motivo de los buenos resultados conseguidos, este año la Fundación Kab K'uh ha vuelto a dar apoyo a la delegación de productores de cacao del proyecto de recuperación del Cacao Real de Xoconusco acompañándolos en el Salon du Chocolat celebrado en París entre el 29 de octubre y el 2 de noviembre.



Imagen del recinto



Montaje del stand

La participación en este evento ha permitido fortalecer los vínculos establecidos el año pasado entre los productores y algunos de los chocolateros europeos que estaban allí presentes, así como establecer nuevos contactos. Los productores han podido encontrarse también con el chocolatero francés Bonnat, con quien llegaron al acuerdo de enviar un cargamento de cacao en la edición anterior, y probar el chocolate hecho por él con el Cacao Real de Xoconusco.

Además de estos contactos comerciales el stand de Xoconusco ha permitido dar a conocer este cacao a los consumidores así como llevar a cabo una tarea de sensibilización general sobre la situación de los productores de cacao.



Vísitantes al Salon du Chocolat 2008



Se aprovechó el evento para dar a probar el chocolate de Cacao Sampaka elaborado desde el año 2007 con Cacao Real, así como el elaborado este año por Bonnat.

Se ha constatado, una vez más, que la presencia de la fundación representa un apoyo considerable para la delegación de productores, sobretodo en lo referente al establecimiento de nuevos contactos y a la negociación de compras de cacao por parte de los chocolateros del salón.

De vuelta a la sede de la fundación procederemos al análisis de la participación al evento a partir del cual pretendemos reforzar las debilidades detectadas de cara a mejorar nuestra colaboración el año que viene.



*Imágenes del Salon du Chocolat 2008*

## E VENTOS

Destaca también de este año 2008 la participación de la fundación en varios eventos, como participante y también como invitada. De entre todos son de especial relevancia la participación de la fundación en el IV Encuentro Latinoamericano y del Caribe de Cacao y Chocolate, así como la presencia de nuestra entidad en la celebración del décimo aniversario del Plan de Desarrollo Humano Local de Naciones Unidas en Cuba, ambos eventos celebrados en La Habana entre los meses de septiembre y octubre de este año.

**IV Encuentro Latinoamericano y del Caribe del Cacao y el Chocolate – La Habana** *Participación de la fundación en el congreso como patrocinadora y con la realización de dos ponencias*



*Intervenció al congrés*

La fundación participó, juntamente con empresas e instituciones como la UNESCO, como patrocinadora del evento, que se celebra desde la creación de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería en el año 2000 y que este año se llevó a cabo del 13 al 17 de octubre en La Habana.

Se trata de un congreso que versa entorno a la temática del cacao y el chocolate en el que participan una amplia gama de actores relacionados con este sector, desde chocolateros artesanos europeos hasta campesinos productores de cacao, pasando por instituciones vinculadas a la cooperación al desarrollo, ONGDs, entidades locales o empresas de maquinaria.

La adecuación de un espacio de encuentro donde poder agrupar a toda esta gama de representantes del mundo del cacao y el chocolate representa una oportunidad para conocerse los unos y los otros y saber en qué se está trabajando para, de este modo, por ejemplo, poder concertar acciones conjuntas que permitan unir fuerzar para conseguir un mejor resultado. Además, representa un escenario idóneo para intercambiar puntos de vista y debatir.



En esta ocasión la fundación llevó a cabo dos ponencias. En la primera se presentó el trabajo de la entidad (cosa que también se hizo a través del stand que se nos habilitó), centrando la atención en el plan de recuperación de los cacao finos de aroma y específicamente en el proyecto de recuperación del Cacao Real de Xoconusco. Como resultado de la ponencia se abrió un interesante debate alrededor de la necesidad de conservar este patrimonio ecológico que fue recurrente a lo largo del congreso. En la segunda de las ponencias se nos encargó presentar las



*Intervenciones en el congreso*

tendencias de la chocolatería europea así como la realización de propuestas adaptadas a la realidad latinoamericana y del caribe con el objetivo de abrir un debate alrededor de las posibilidades de especialización de la zona enfocadas a aporta un mayor valor añadido que permitiese una mejor comercialización.

En este punto la fundación defendió la necesidad de apostar por productos de calidad diferenciados de los europeos, potenciando las características propias del cacao de la zona y elaborando diseños propios. Se insistió en la necesidad de no intentar imitar lo que se está haciendo en Europa teniendo en cuenta que no se dispone de la maquinaria necesaria para producirlo con la misma calidad, cosa que jugaría en detrimento de los productores de la zona. Además, se resaltaron los efectos positivos de diferenciarse explotando la gran calidad del producto de la zona, cosa que aportaría un inmenso valor añadido a la producción. Las propuestas hechas por la fundación recibieron una gran aceptación y fomentaron un largo y provechoso debate alrededor de este tema.

## X Aniversario del Plan de Desarrollo Humano Local en Cuba

Participación de la Fundación como entidad invitada al evento en diversos talleres, debates y ponencias



Logotipo del décimo aniversario del PDHL a Cuba

Aprovechando la presencia de la fundación en Cuba en motivo del IV Encuentro Latinoamericano y del Caribe del Cacao y el Chocolate se avanzó una semana el viaje para poder asistir a esta celebración.

Así, la fundación asistió a las ponencias que se llevaron a cabo y participó en los talleres que

se celebraron aunque no se pudo asistir a algunos de los actos lúdicos debido a que también se adquirió el compromiso de llevar a cabo cursos en la escuela y no se pudo compaginar.

El evento, además, fue muy provechoso también de cara a conocer representantes de instituciones de Naciones Unidas y de la AECID así como para explicar el trabajo de la fundación a representaciones de países como Colombia, República Dominicana, Costa Rica y Bolivia.

Cabe destacar muy positivamente el encuentro con la Sra. Ada Rosa Pentón, representante de la UNESCO para América Latina y directora del proyecto "Ruta del Chocolate". Mostró mucho interés en el trabajo de la fundación en Baracoa y se comprometió a estudiar la posibilidad de trabajar conjuntamente.

Por parte de la fundación le expresamos nuestra voluntad de introducir la vertiente cultural del cacao, propia de los proyectos de la UNESCO, a las acciones de mejora de la situación socioeconómica de los productores de cacao y preservación de las especies autóctonas llevadas a cabo por la fundación.

En este sentido, expresamos a la representante de la UNESCO la percepción de la fundación sobre la vinculación entre la preservación de las tradiciones y los aspectos culturales del cacao y el aumento de la autoestima de los productores.

En relación con eso, la fundación remarcó la repercusión de este hecho en el aprecio de la propia cultura sobretodo por parte de los jóvenes, cosa que facilitaría el arraigo en detrimento de la emigración hacia la ciudad.

# ACCIÓN en el NORTE

## KAB K'UH EN VIC

A lo largo del año 2008 la Fundació Kab K'uh ha continuado con su tarea de participación en el Consell Local de Cooperació de Vic junto con muchas otras entidades de cooperación al desarrollo de Vic.

La tarea más remarcable que se ha iniciado este año se llevará a cabo, con el apoyo de la Diputació de Barcelona, fundamentalmente durante el año 2009. Se trata de la elaboración de un Plan Director de Cooperación al Desarrollo que, con voluntad de consenso con las entidades de cooperación al desarrollo del municipio, establecerá objetivos, estrategias y prioridades que guiaran la política pública de cooperación al desarrollo del Ayuntamiento de Vic durante los próximos años.

Por otra parte, desde los inicios de este año, además, la fundació ha participado de forma activa en el proceso de planificación y en la ejecución del Plan de Sensibilización del Ayuntamiento de Vic que este año se ha basado en los Objetivos de Desarrollo del Milenio de Naciones Unidas.

Es destacable también la participación de la fundación en la celebración de la V Muestra de Entidades y Músicas de Vic. La celebración de esta jornada supuso, además del establecimiento de un lugar de encuentro y conocimiento entre las distintas entidades del municipio, un espacio idóneo para la difusión de la acciones de la fundación entre la ciudadanía.



Foto de grupo de los participantes a la V Muestra de Entidades y Músicas de Vic

## SENSIBILIZACIÓN

Desde la fundación damos especial relevancia a la importancia de la sensibilización de la población ya que creemos que es solo proporcionando información que incite a la reflexión como se pueden conseguir cambios en las actitudes y acciones de las personas que puedan llevar a un mundo más justo.

Es por este motivo que el ámbito de sensibilización adquirirá cada vez más relevancia en la acción de la fundación. Este año se han iniciado algunas actuaciones, de entre las que destacan la realización de un proyecto sobre la alimentación saludable, la elaboración de un tríptico informativo sobre la fundación y el establecimiento de nuevas colaboraciones enfocadas a fortalecer esta nueva línea de actuación.

**Proyecto Alimentación Equilibrada** Proyecto de educación en el ámbito de la salud vinculado a la alimentación y enfocado a los centros educativos, con la colaboración de la Obra Social de Caixa de Tarragona

### Objetivo

El proyecto tiene como objetivo educar en salud alimentaria. Con este propósito se llevaran a cabo tres acciones. En primer lugar se realizará un estudio sobre la situación actual de los comedores escolares a partir del cual se procederá, en segundo lugar, a la elaboración de recomendaciones nutricionales que permitan mejorar las debilidades detectadas. Finalmente, se presentará el material elaborado de forma didáctica y se presentará a los centros educativos.



Ejemplo del material didáctico en el que se está trabajando



## COLABORACIONES

**Fundació Institut Amatller d'Art Hispànic** Firma de un convenio de colaboración que significa un paso muy importante por parte de la Fundació Kab K'uh en relación con la línea de trabajo de sensibilización

Desde principios de este año se iniciaron contactos con la Fundació Institut Amatller d'Art Hispànic que finalmente se concretaron en la firma de un convenio de colaboración. Esta institución es propietaria de la *Casa Amatller* de Puig i Cadafalch, situada en el Passeig de Gràcia de Barcelona, y tiene como finalidades principales la conservación y exhibición del edificio y de sus colecciones y el fomento de la investigación en el ámbito de la historia del arte hispánico.



Facana Casa Amatller



Detalles de la fachada de la Casa Amatller

La voluntad de dar a conocer la actividad de Antoni Amatller como industrial chocolatero fue el punto de partida que puso en contacto a ambas entidades. En este contexto, se acordó que la Fundació Kab K'uh colaborase con la Fundació Amatller en la realización de actividades vinculadas a esta nueva línea de trabajo, como por ejemplo catas de chocolate, aportando la experiencia de la entidad en el mundo del cacao y el chocolate en el asesoramiento de estas actividades. Por su parte, la Fundació Amatller colaborar en la línea de trabajo de sensibilización que ha puesto en marcha la Fundació Kab K'uh, tanto en relación con la vertiente histórico-cultural del cacao y el chocolate como en relación con la situación socioeconómica de los productores del sur. Con esta finalidad la Fundació Amatller cederá espacios de la Casa Amatller para llevar actividades de sensibilización.



**Josep Guinovart** Donación de un gravado inspirado en el chocolate con la voluntad de colaborar en el financiamiento de la entidad



Josep Guinovart

Con la voluntad de contribuir al trabajo de la fundación el desaparecido pintor Josep Guinovart (Barcelona 1927-2008) elaboró un gravado inspirado en el chocolate, del que hizo 80 copias que donó a la fundación.

El donativo, pues, se trata de 80 gravados calcográficos originales iluminados a mano en "guaix", numerados y firmados por el autor, de 45x53 cm. en papel Hahnemühle de 300 gr. Se presentan encuadernados en

una carpeta especialmente diseñada y con un documento acreditativo de su autenticidad. Está valorado en 600 € que se destinan a costes de funcionamiento.



Ejemplo del gravado de Josep Guinovart

**La Selecta** Continuación de la colaboración de la fundación en la elaboración del obsequio de Navidad de la empresa LA SELECTA

La Selecta es una empresa de distribución de productos de calidad a los profesionales de la gastronomía. El ámbito de trabajo de la empresa hizo que ésta se mostrase sensible a la tarea que lleva a cabo la fundación, cosa que llevó a que el año pasado iniciásemos una colaboración en la que la fundación participaba en la elaboración del obsequio de Navidad que la empresa ofrece a sus clientes, al mismo tiempo que La Selecta nos permitía incorporar a éste una copia de la memoria, cosa que repetimos este año. Así, la distribución de este obsequio significa también para la fundación una vía de sensibilización.

**Idees** Participación en el evento *Sensacions 2008* organizado por la tienda de diseño y decoración en homenaje al poeta Miquel Martí i Pol y en motivo de la presentación del nuevo espacio gastronómico

La tienda Idees nos invitó a participar en el evento *Sensacions 2008* en el que se presentó el nuevo espacio del establecimiento, *Idees Plaisir*. El acto, organizado también como homenaje al poeta Miquel Martí i Pol, se llevó a cabo en la tienda a finales de noviembre. Además de recitar poesía del autor se explicó el nuevo espacio de Idees enfocado al mundo de la gastronomía con productos de origen de calidad como sal, aceite de oliva virgen, café, etc. Los participantes, además, pudieron ver también una colección de productos de oficios singulares de Catalunya así como los nuevos productos de "Made in CIRE" producidos en los centros penitenciarios del país.

Idees facilitó un espacio a la fundación en el que, a través de información impresa y de un audiovisual, se tuvo la oportunidad, una vez más, de acercar el trabajo de la entidad a la gente presente a este evento.



Imágenes del evento *Sensacions 2008* a IDEES

**Plan de Desarrollo Humano Local en Guantànamo** Firma de un convenio de colaboración con el PDHL de Naciones Unidas en Guantànamo que fortalece la acción de la fundación en la zona

En el marco de la celebración del décimo aniversario del Plan de Desarrollo Humano Local de Naciones Unidas en Cuba, la fundación mantuvo una reunión con la representación del plan en la zona de Guantánamo en la que se habló de los proyectos que la fundación tienen identificados en la zona y de los que ya han recibido financiación y están ejecutándose. Surgió de la reunión el establecimiento de un acuerdo entre la fundación y la institución de Naciones Unidas que establece las bases para las colaboraciones entre ambas partes. Éstas se concretan en el acuerdo de cogestionar proyectos en la zona de Guantànamo (Cuba).

Actualmente ya se está cogestionando el proyecto "Apoyo nutricional a pacientes con problemas genéticos y otros grupos vulnerables", una primera experiencia que está dando unos resultados muy positivos. La cogestión ha facilitado enormemente el establecimiento de contacto con la contraparte local así como al elaboración de la documentación. Además, para la fundación la colaboración con el PDHL supone una garantía de buena gestión frente a los financiadores de los proyectos.

La buena marcha de la colaboración hace que se tenga previsto para el año 2009 llegar a nuevos acuerdos con el objetivo de gestionar conjuntamente proyectos que la fundación tienen también identificados en Guantànamo como son el proyecto de producción de vinagre a partir de miel de cacao, la creación de plantas de producción de conservas de frutas y de una planta piloto de recuperación de las llamadas "frutas perdidas" y la creación de la Escuela del Trabajador Alimentario".

## A GRADECIMIENTOS

Sandra Aivar  
Ruben Álvarez  
Jesús Andreu  
Montse Ayats  
Arnau Bardolet  
Claudia Bellido  
Cristina Biosca  
Consol Blanch  
Toni Botella  
Lluís Colomer  
Núria Cortinas  
Stephan Ferrux  
Sergio Gil  
Ton Granero  
Maria Guinovart  
Albert Hueso  
David Inglada  
M<sup>a</sup> Cristina Jorge  
Philippe Lachenaud  
Pep Madrenas  
Carles Mampel  
Roser Martí  
Jorge Milton  
Mercè Molist  
Sergio Novas  
Ramon Morató  
Marina Ogier  
Ariel Ortega  
Lucia Piedra

Francisco Piñero  
Josep M<sup>a</sup> Ribé  
Jaume Soldevila  
Xavi Vilardell  
Alexis Zambrano

Cacao Sampaka  
Chocovic  
Cuba Autrement  
Edicions Montagud  
Eumografic  
Institut d'Art Hispànic - Casa Amatller  
La Selecta  
Nederland  
PDHL Guantànamo  
Roure Tectosa S.L  
Solé i Graells S.A  
Universidad de Los Andes (Venezuela)  
Universitat de Vic  
Utilcentre S.A  
Vilbo Ediciones y Publicidad