

MEMORIA 2009

Trabajando por un mundo mejor



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

ÍNDICE



Carta del Presidente

Presentación

Proyectos de cooperación y de desarrollo

- Cuba

-- Becas de formación de alumnos de latinoamérica y el Caribe en la Escuela de chocolatería y pastelería Aula Chocovic de la empresa Chocovic

- Proyecto de Soporte Nutricional en pacientes con enfermedades genéticas y otros grupos vulnerables de Guantánamo

- Méjico

- Proyecto de formación continuada para el desarrollo de inserción de mujeres jóvenes en DF

- Proyecto de desarrollo en las comunidades indígenas i productoras, a partir de la recuperación del Cacao Real de Soconusco, Chiapas

- Nicaragua

- Proyecto de la mejora de la situación socioeconómica de los aldeanos de Rancho Grande i Waslala a partir de la recuperación del cacao criollo autóctono

Asesorías

- Asesoría de comercialización del cacao a FECD, Ecuador

- Asesoría de las instalaciones y maquinaria en la fábrica de chocolate CAFIESA, República Dominicana

- Asesoría on-line

Formación

- Curso de bombonería artesana a la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería

- Talleres para miembros de la "Cooperativa de Chocolates Artesanos San José "en Mazatan, Chiapas- Méjico.

- Talleres dedicados a productores de Esmeraldas, Quito, Rio Verde - Ecuador

- Talleres para la creación de una colección de bombones en el desarrollo de inserción de mujeres jóvenes en XCANDA, Distrito Federal -Méjico.

- Talleres de formación para productores de cacao orgánico, República Dominicana.

Eventos

- Ruta del cacao-chocolate a Baracoa, Cuba. Jornadas UNESCO

- Stand del Cacao Real del Soconusco en el Salón du Chocolat de

Kab K'uh en Catalunya

Projectos de difusión

- Muestra de entidades de cooperación
- Presentaciones y conferencias

Projectos de sensibilización

- Proyecto de Alimentación Equilibrada

Colaboraciones

- Casa Amatller
- Josep Guinovart
- La Selecta





CARTA DEL PRESIDENTE

Queridos compañeros y compañeras,



Acabamos el año y como los demás os presentamos un resumen de los proyectos y actividades llevados a cabo durante el año.

Es un deber para vosotros que nos apoyéis con vuestro apoyo y ayuda, daros conocimiento de los resultados obtenidos, para que puede valorar si los principios fundacionales de la Fundación los conseguimos llevar a cabo y si los esfuerzos y recursos invertidos por el equipo que trabajamos juzgad son bien aprovechados.

El objetivo fundacional es que por medio de la formación y transferencia de tecnología se consiguiera mejorar las condiciones de vida de personas y comunidades de países en vías de desarrollo.

Los recursos siempre insuficientes, ante las necesidades de un mundo tan desigual las procura el patronato, las instituciones, las empresas y de personas que cooperan voluntariamente con su trabajo.

Estos último año a pesar de las dificultades con la finalización de uno de los proyectos que se ha retrasado por unos déficit de comunicación y error nuestros, hemos cumplido exceptuando parcialmente este, los objetivos propuestos.

Cada vez estamos más convencidos de trabajar con el objetivo de que nuestros proyectos cumplan las recomendaciones de las Naciones Unidas para conseguir los denominados Objetivos del Milenio, algo que creemos indispensable para conseguir un mundo mejor.

Me complace personalmente y en representación del Patronato deseamos, felices fiestas y mejor año nuevo.

Joaquim Capdevila Anfruns
 President 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 patrones 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 i 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 sobre todo 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 Soconusco en Méjico.



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 Fundación Kab K'uh hacen aportaciones periódicas a la entidad, que también recibe donativos de diversas personas y empresas privadas, como el pintor Josep Guinovart. 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 Soconusco, 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 Guantánamo, 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 Soconusco, apoyo a la comercialización y colaboración en la producción de chocolate artesanal, MÉJICO.
- ❖ Estudio, diagnóstico y análisis de mercado del cacao a UE, USA i Japón
- ❖ La construcción de la página web de la Fundación; www.kabkuh-fangs.org

P ROJECTES



Localització dels projectes

Actualmente la Fundación está trabajando en cuatro proyectos de cooperación al desarrollo, dos en México, uno en Nicaragua, además de un proyecto en Cuba. En Cuba, estamos gestionando el proyecto "Apoyo nutricional a pacientes con problemas genéticos y otros grupos vulnerables de la provincia de Guantánamo con el apoyo del Ayuntamiento de Sitges y también del Ayuntamiento de Vic.

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 Soconusco (Chiapas, Méjico).



Estos últimos años los productores de cacao de la zona de Soconusco (Chiapas), han trabajado duramente para poder recuperar su cacao autóctono, el "Cacao Real de Soconusco".

Ahora que la producción del cacao ha aumentado, los productores se ven capacitados para ofrecer a su cacao al mercado exterior.

Antes de empezar a abrir mercado, han querido hacer un estudio de mercado para poder analizar el posicionamiento de su producto en el mercado internacional, ya que el cacao que producen es un cacao de alta calidad aunque de poca oferta.

El papel de la Fundación Kab K'uh es la colaboración con CASFA (Centro Agroecológico San Francisco de Asís) organismo que representa a los productores de cacao de la zona de Chiapas, en la elaboración de este estudio de mercado titulado "Consolidación de la venta sostenible del "Cacao Real de Soconusco".

Este estudio tiene como objetivo, analizar las necesidades y las oportunidades del cacao fino de aroma en los mercados Europeo, Americano y en Japón, y de esta manera poder introducir en estos mercados el cacao fino de aroma de Soconusco.

El estudio se desarrollará durante los años 2009/10.

La mayoría de los proyectos son actuaciones para las que se ha conseguido financiación a lo largo del año 2008 y que se llevarán a cabo durante el año 2009, momento en el que podrá estudiarse su impacto y valorar la consecución de los objetivos establecidos. De momento, sólo podemos comentar los antecedentes, la identificación y el inicio de la mayoría de las actuaciones.

Ahora bien, en el caso del proyecto que se hace en México DF en la Chocolatería Xcanda este año 2009 será el cuarto año. Así pues podemos hablar de un proyecto con una formación continuada con una finalidad social ya que pretende favorecer en el mundo laboral mujeres jóvenes ampliando la gama de productos que elaboran.



Cuba Becas de formación de alumnos de Latinoamérica y el Caribe en la escuela de chocolatería i pastelería Aula Chocovic de la empresa Chocovic

DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

Localización

América Latina y el Caribe – Aula Chocovic

Período

Febrero 2009 –Junio 2009

Beneficiaria

Elaine Benitez (Cuba)

Financiación



Antecedentes

Desde sus inicios la Fundación ha tenido un programa de becas de formación de carácter trimestral, organizadas como moradas, dirigidas a alumnos latinoamericanos y del Caribe, en colaboración con el Aula Chocovic. La financiación de las becas correr a cargo de la propia Fundación (en cuanto a los gastos de viaje y manutención) y de la empresa Chocovic (en relación con el alojamiento).

Este último año se ha beneficiado de una de las becas la alumna cubana Elaine Benitez

Objetivos

El proyecto tiene tres objetivos primordiales. En primer lugar, facilitar a personas ya formadas en el ámbito de la chocolatería y la pastelería la posibilidad de ampliar sus conocimientos y tener acceso a instalaciones i maquinaria de la que no disponen en sus países de origen. En segundo lugar, garantizar la continuidad del proyecto de la Escuela de Chocolatería, Pastelería y Confitería de La Habana haciendo que, durante el piso, los alumnos ejerzan las funciones de ayudantes de los profesores del Aula Chocovic, lo que les 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 en su país de origen.



Cuba Proyecto de soporte 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



Pla de Desenvolupament Humà Local a Guantánamo del Programa de Naciones Unidas pel Desenvolupament

Beneficiarios/as

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

Total: 758 beneficiarios/as directos

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) hubiera desarrollado dos complementos dietéticos que no podía distribuir debido a la falta de maquinaria para envasado.

El establecimiento de contacto entre la Fundación Kab K'uh y Ember y la constatación de esta problemática por parte nuestra propició la formulación del proyecto con Ember como contraparte 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 sumó la categoría de "otros grupos vulnerables" (en la que se incluyeron embarazadas, personas de edad avanzada y niños / as) entendiéndose que los beneficios que se derivarían del proyecto podían extenderse también a estos colectivos de manera que el impacto de la actuación fuera aún mayor.

Estrategia

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 labor de concienciación y formación del personal sanitario de la provincia basada en facilitar a los centros médicos programas de cálculo de dietas que permitan tratar de forma individual cada caso en función de las necesidades de cada paciente de forma que, a través de la dieta, se pudiera incidir en su calidad de vida.

La falta de presupuesto hizo que nos viéramos 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 manera la distribución de estos productos entre los / las beneficiarios / as. Consideraremos que la formación del personal sanitario sería más provechosa una vez éstos tuvieran a su disposición estos productos para incluirlos en las dietas personalizadas, de manera 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 de Naciones Unidas en Cuba ya que han sido dos factores determinantes en la buena ejecución del proyecto.



Maquina dosificadora

Méjico Proyecto de recuperación del cacao Real de Soconusco.

DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

Localización **Zona** Soconusco, Chiapas



Período
Des del 2004 - por determinar

Contraparte local
CASFA, Centro Agroecológico San Francisco de Asís

Beneficiarios/as
30 organizaciones de productores de cacao
Representan 1.620 familias

Financiadores





Antecedentes

El Cacao Real de Soconusco es el cacao autóctono de esta región de Chiapas, México. Se trata de una variedad de cacao muy reconocida históricamente por sus propiedades organolépticas.

Actualmente las comunidades campesinas que cultivan el "Cacao Real" de forma tradicional son prácticamente residuales. Se calcula que el 1960 sólo el 40% era cacao criollo y el 60% restante eran híbridos, con la consecuente pérdida genética.

Este hecho ha tenido implicaciones socioculturales, económicas y medioambientales y que los pequeños campesinos perciban unos ingresos económicos bastante reducidos. Además, había el riesgo de extinción de esta variedad autóctona, con la correspondiente pérdida ecológica que ello supondría.

Objetivo

Uno de los planes estratégicos de la Fundación es la recuperación de cacaos criollos, bajo este contexto, el proyecto consiste en recuperar la producción de "Cacao Real", estimular las formas tradicionales del cultivo, darlo a conocer a los amantes del chocolate, por su calidad organoléptica, presentarlo a los salones y ferias especializados y, como consecuencia, mejorar los beneficios económicos de los campesinos.

Se realizaron talleres teóricos y prácticos para capacitar a los campesinos en toda la cadena del cultivo y beneficio, aumentando el valor en cada fase de cultivo. Al mismo tiempo, se potenció la búsqueda de mercados alternativos al mercado local, como cacao de alta calidad. Se trataba también de recuperar el patrimonio histórico y organoléptico del "Cacao Real", que había sido considerado el mejor cacao del mundo



Primer envío de "Cacao Real" de Soconusco



Encuentro de los responsables de "los ejidos productores de cacao"



Méjico DF *Proyecto de formación continuada para el desarrollo de inserción de jóvenes mujeres*

DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO

Localización

Zona Ciudad de Méjico Distrito Federal



Período

Des del 2007- por determinar

Colaboradores

Empresa XCANDA

Beneficiarios/as

Jóvenes mujeres

Financiadores



Antecedentes

Xcanda es una pequeña empresa constituida por Mara Cortes y Juan Pablo Cortes, ex alumnos de la Diplomatura de la Escuela de Chocolatería promocionada por la Fundación en Cuba.

Hace cinco años crearon una pequeña empresa de chocolate con el propósito de aplicar los conocimientos adquiridos y aportar al sector artesano nuevos conceptos. Además, crear empleo y formación de género, que dedican especial atención, y promoción social a jóvenes mujeres.



La empresa está orientada a un sector de consumo que aprecia los productos con una materia natural prima de primera calidad y sobre todo naturales con una delicada, cuidada y variada elaboración. Este es pues, un factor de creación de empleo y dignificación de los productos.

Estos criterios coinciden con los objetivos de la Fundación son los que nos han motivado a colaborar con el proyecto de Xcanda

En un principio la empresa Xcanda elaboraba cinco tipos de bombones comercializados en grandes centros comerciales que premiaban un producto de larga durabilidad. Hay pues, una voluntad de cambiar donde la Fundación quiere aportar su experiencia y sus conocimientos. El objetivo es básicamente crear 18 tipos de bombones artesanos elaborados con cacao fino autóctono. De esta manera en la primera parte del proyecto se imparte un taller teórico-práctico en el que se detallan las recetas de los nuevos modelos de bombones. En estas recetas se trabaja el contenido de agua, el porcentaje de leche y crema de leche como la proporción de frutas. Todo ello, en contra de la larga durabilidad del producto pero a favor de aumentar el valor añadido. Además, se cuidan mucho los detalles de revestimiento y decoración de los bombones. Y se hace especial énfasis al diseño de presentación de la caja.

Hay voluntad por la contraparte de continuar trabajando para crear varias tabletas de chocolate con frutos secos, frutas y flores, para productos típicos que combinadas con las diferentes chocolates representarán una innovación en la oferta del sector. Para completar también la nueva oferta de productos, existe interés por desarrollar una variedad de cremas de chocolate aptos para untar. Los talleres se adaptan a las instalaciones y equipos de los que disponen. Asesorando también la posibilidad para adaptarlos al nuevo sistema de producción. Se sugieren nuevas ideas como la comercialización de los productos desde la misma empresa. Con la creación de esta nueva línea que permitirá que Xcanda pueda distinguirse y añadir así valor añadido, resaltando la elaboración artesanal, la creación personal y su carácter social.

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 (Departamento de Matagalpa) y Waslala (Región autónoma de Atlántico Norte)

Período

Noviembre 2008 – Noviembre 2009

Contraparte local

Asociación de Trabajadores del Campo, ATC

Beneficiarios/as

50 familias de campesinos de los municipios de Rancho Grande i 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, trigo 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, cuya producción ha disminuido debido a la degradación de la tierra, la falta de agua y la deforestación de la zona. Aunque la zona es ya productora de cacao, los agricultores no cuentan con la formación ni de la infraestructura necesaria para garantizar niveles de producción óptimos tanto en cantidad como en calidad. Tradicionalmente las ganancias se han concentrado en los intermediarios, lo 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 este. Esto ha hecho que los incentivos para mejorar la producción cuantitativa y cualitativamente hayan sido prácticamente nulos para los agricultores.

Objetivos

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 tratamiento 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 en el local que otorguen mayor valor al cacao autóctono como producto de origen de calidad. De esta manera, 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).

Así pues se espera que el proyecto garantice la promoción y el fortalecimiento de las capacidades productivas y comerciales de los beneficiarios y la protección del medio ambiente con la finalidad de contribuir a un 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 Soconusco, y la constatación en Rancho Grande y Waslala de una problemática similar a la detectada en esa zona y en otras también incluidas en el Plan impulsó la fundación a elaborar un proyecto para Nicaragua en esta misma línea.



Trabajo de campo en Rancho Grande y Waslala durant el proyecto



A SESORIAS



Localització de les asesorías

Además de los proyectos de cooperación al desarrollo desde la Fundación llevamos a cabo tareas de asesoría tanto *in situ* como *online*. Se trata, fundamentalmente, de procesos de acompañamiento de los proyectos impulsados por la Fundación para garantizar la sostenibilidad de estas actuaciones

De este año destacan la continuidad del asesoramiento dado en la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería de La Habana sobre todo en la realización de cursos de formación. Ligado a este, el asesoramiento con equipamientos de la futura escuela homóloga en el Estado de Aragua en Venezuela.

Destacan las asesorías impartidas en Ecuador y en la República Dominicana.

Asesoría- Ecuador Asesoría de comercialització del cacao con la FECD

Se visita Santo Domingo, Río Verde y Esmeraldas con los de Fideicomiso Ecuatoriano de Cooperación y Desarrollo. Asesora en la mejora del rendimiento y los procesos después de la cosecha, fermentación y secado de un cacao fino. Y a la vez se asesora también en el proceso de comercialización y transformación del producto. Se enfoca una nueva comercialización del cacao ya que hasta el momento vendían el producto a exportadores. Tienen la voluntad de cambiar convirtiéndose en fabricantes. El capacitador de Kab K'uh sugiere ir por pasos, trabajando primero para obtener una buena comercialización y un nuevo mercado y una vez alcanzado este objetivo trabajar para ser un fabricante de chocolate.



Talleres en las parcelas en Esmeraldas y Río Verde



Asesoría- República Dominicana Asesoría de les instalaciones y maquinaria en la fábrica de chocolate CAFIESA

Durante la estancia en San Francisco de Macorís se pudo visitar la fábrica de chocolate CAFIESA, perteneciente a la cooperativa Conacado. Se pudieron ver y valorar las instalaciones y los equipos con los que trabajan aportando ideas y opiniones para la mejora de estos. También se hicieron charlas en power-point potenciando soluciones para dar más valor añadido al proceso.



Taller de chocolatería artesanal

Asesorías on-line Acompañamiento de proyectos ejecutados y asesoramiento a personas que se ponen en contacto con la Fundación buscando información sobre formación, tecnología, procesos productivos, etc.

Las asesorías on-line son un proyecto que apenas se está poniendo en marcha por lo que aún no funciona plenamente como un servicio abierto. La idea surge del requerimiento que esporádicamente se hacía en la Fundación de mantener un contacto más o menos regular para poder asesorar sobre todo a alumnos de la escuela de La Habana y 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 interesados. También se asesora en cuanto a los procesos de producción ya la tecnología más adecuada para cada caso.

En estos momentos se asesoren on-line personas de El Salvador, Venezuela, México y República Dominicana.



FORMACIÓN

También desde la fundación apuesta por la formación. Es pues uno de nuestros objetivos promover la formación profesional en el campo de la alimentación, fomentando la creación de escuelas profesionales que faciliten la inserción laboral de los jóvenes y las mujeres.

La iniciativa de organizar talleres y cursos es un evento que nos ofrece la posibilidad de aportar conocimientos, formación y capacitación a los productores y productoras, ligadas al trabajo, permiten crear vínculos asociativos que avancen hacia la autoorganización y la asociación.

Curso en la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería - Cuba *Curso de bombonería artesana*

Año tras año, desde la creación de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería en 2001, ha colaborado en la formación en bombonería artesana y en el procesado del chocolate en general. Es pues en este año que se imparte un curso de bombonería artesanal en el que asisten profesores de la futura escuela homóloga de Venezuela, alumnos de origen mexicano, colombiano, boliviano y procedentes de la República Dominicana. El curso tiene una duración de 15 días en los que se hace una parte teórica y una práctica. En primer lugar se describe el proceso en sí de elaboración de bombones. Se hace eco de la importancia de trabajar siempre con una buena materia prima. Además, se preparan recetas diversas y formulaciones varias. En la parte práctica se elaboran 24 tipos de bombones diferentes que permiten ver las posibilidades diferentes prestando especial atención a los acabados y la durabilidad del producto.



Curso de bombonería





Talleres – Mazatan, Chiapas- Méjico Talleres impartidos a los miembros de la Cooperativa de Chocolates Artesanos San José en el Centro Agroecológico San Francisco de Asís

Los talleres impartidos en la zona de Mazatan es un seguimiento que comenzó hace 4 años. Complementando la recuperación del Cacao Real de Soconusco, la Fundación aprovechó las instalaciones artesanas de la fábrica de San José. En esta estancia se hace una revisión de los productos que se están haciendo gracias a los cursos de los años anteriores. En este taller concreto se hace un surtido de tabletas de chocolate con frutos secos y confitados. Además se crean tres tipos de chocolate para untar. El objetivo del encuentro es abrir el camino a una industria de transformación con productos de mayor valor añadido y obtener una mejora de la rentabilidad, reforzar la estructura cooperativa y mejorar las condiciones de vida



Talleres sobre el cultivo y el beneficio en Mazatan



Talleres- Esmeraldas, Quito, Rio Verde -Ecuador Talleres destinados a productores dedicados a mejorar la calidad ya aumentar el surtido de productos

Durante la estancia Ecuador se visitó varias poblaciones como Esmeraldas, Quito y Río Verde donde se realizaron una serie de talleres destinados a las familias productoras dedicados a mejorar la calidad y aumentando el surtido de productos. Los talleres fueron tan teóricos como prácticos. En cuanto las temas más teóricos se sitúa el mercado del cacao en el mundo haciendo referencia especial al cacao ecuatoriano en el mercado internacional. Se dan recomendaciones técnicas de manejo del cultivo y de cosecha. Además de incidir en el apartado de fermentación y secado del cacao. Finalmente se desarrolla el tema de la comercialización del producto.

En las sesiones prácticas se elaboran artesanalmente varios derivados. Se confitan frutas, se ralla y se seca coco, además también se trabaja con el cacahuete y el café. Con estos talleres prácticos se pretende ampliar las posibilidades de los productores partiendo siempre de la bola de cacao y teniendo siempre en cuenta sus recursos y condiciones de trabajo. Así, los beneficiarios / as de los talleres obtienen más amplio surtido para la comercialización final.



Talleres en las parcelas



Taller en el marco de desarrollo de inserción de jóvenes mujeres- Distrito Federal -Méjico. Creación de una colección de bombones en XCANDA

Dentro del proyecto que engloba la colaboración de la Fundación con la empresa Xcanda se realiza un taller teórico-práctico. El objetivo es crear una nueva colección de 18 modelos de bombones artesanos elaborados con chocolate autóctono fino. Durante estas jornadas se trabajó conjuntamente propuestas para determinar así las recetas, elaborar las muestras y afinar en los resultados. Es pues, para aumentar el valor añadido, muy interesante dedicar especial atención en el trabajo del revestimiento y decoración de los bombones como también cuidar mucho el diseño final de la caja que llega al consumidor



Elaboración de bombones en Xcanda



Presentación final de los bombones



Talleres – República Dominicana Talleres de formación a los productores de cacao orgánico

Durante la estancia en Santo Domingo se visitó la cooperativa de Conacado. Esta cooperativa la conforman 1.500 productores de cacao propietarios de pequeñas parcelas. Es pues en estas parcelas donde se hizo la formación a los productores. Por un lado, en las parcelas se habló sobre el cultivo y el manejo de este y es en el centro de recogida dónde se realizó la charla centrada más en la fermentación y el secado del cacao



Centro de recogida de CONACACO

EVENTOS

Destaca también de este año 2009 la participación de la Fundación Kab K'uh en varios eventos, como participante y como invitada. De entre estos, es de especial relevancia la participación de la Fundación en el Salon du Chocolat de París por tercer año consecutivo.

Salon du Chocolat - París *Acompañamiento de una representación de los productores de cacao del proyecto de recuperación del Cacao Real de Soconusco en el stand del Salon du Chocolat de París*

Una vez más, debido a los buenos resultados conseguidos, la Fundación Kab K'uh ha apoyado a la delegación de productores de cacao del proyecto de recuperación del Cacao Real de Soconusco acompañándolos en el Salon du Chocolat celebrado en París del 14 al 18 del mes de octubre. Este año han sido dos de nuestros colaboradores los que se ha desplazado al salón



Logo del Salón

La participación en este evento ha permitido afianzar los vínculos establecidos en los otros años entre los productores y algunos de los chocolateros europeos que estaban presentes, así como intentar establecer nuevos contactos. De esta manera, los productores han podido encontrarse con el chocolatero de renombre, francés Bonnat con quien se estableció un trato comercial. Además, se abrió un contacto importante con productores europeos belgas tales como Morin y Pierre Marcolina, fabricantes de chocolate Marcolina muy conocida ya que dispone de numerosas tiendas en muchas capitales importantes europeas.

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



Imágenes del Salon du Chocolat 2009

Se aprovechó el salón para dar a probar el chocolate de Cacao Real, de diferentes proporciones, elaboradas por los amigos de México. En el stand también se podía ver las mazorcas de cacao, el grano fermentado y tostado. Se ha constatado, una vez más, que la presencia de la Fundación en este evento representa un apoyo considerable para la delegación de productores, sobre todo en cuanto al establecimiento de nuevos contactos y la negociación de compras de cacao por parte de los chocolateros presentes en el salón.

Una vez terminado procederemos al análisis de la participación al evento a partir del cual pretendemos reforzar las debilidades detectadas de cara a mejorar los resultados en el próximo año.

Ruta del cacao-chocolate en Baracoa- Cuba. Participación de La Fundación en Baracoa en las "Jornadas de Tradiciones Culturales", un evento organizado por la delegación de la UNESCO en el Caribe



Trípticos editados por la UNESCO para dar a conocer este proyecto de La Ruta del cacao en Centroamérica y Caribe

La creación de la Ruta del Cacao y el Chocolate en Baracoa se hace patente en el año 2003 gracias a la Fundación Kab K'uh junto con el CETT (Centro de Estudios Técnicos y Turísticos) de la Universidad de Barcelona y a la agencia de viajes Cubaautrement.

En el mismo año se realizó el documental BARACOA que dio un gran empuje al proyecto. Sin embargo, queda camino por recorrer para que la ruta se convierta en un hecho comprometido y para convertirse en un lugar donde se pudiera encontrar información sobre el cacao y el chocolate, y donde se elaborara y se vendiera también productos artesanales hechos de chocolate autóctono de la zona.

Es pues desde entonces que la Fundación, siempre que existe la oportunidad, colabora con la ruta contribuyendo al conocimiento y desarrollo de la producción de cacao en Cuba y en el desarrollo sostenible del municipio de Baracoa, dando a conocer la geografía, la historia, la gente y la diversidad cultural, como herramienta para mejorar sus condiciones de vida.

Así pues, una vez más la Fundación pudo participar en las "Jornadas de Tradiciones Culturales", un evento relacionado con el cacao y sus tradiciones culturales organizado por la delegación de la UNESCO en el Caribe. La iniciativa de la UNESCO introduce, además de los tradicionales aspectos económicos y sociales del cultivo del cacao, elementos de tradición cultural que enriquecen el contenido de los proyectos de desarrollo a la vez que dignifican el trabajo de los productores reforzando su autoestima.

Las jornadas tuvieron lugar en el centro de recogida de cacao de un pequeño productor de la asociación de productores de la zona. Allí se pudo hablar y trabajar la fermentación y el secado.

En el acto se vieron danzas tradicionales ligadas a la recolección del cacao dentro del marco literario y de folklore de la fiesta.



DIFUSIÓN EN VIC

“Mostra d'Entitats i Músiques de Vic” Participación en la sexta Muestra de Entidades y Musicas de Vic “

Durante el año 2009 la Fundación Kab K'uh ha continuado con su participación en el Consejo Local de Cooperación de Vic junto con muchas otras entidades de cooperación al desarrollo de Vic.

La labor más destacable que se inició el año pasado y que se llevará a cabo, con el apoyo de la Diputación de Barcelona, fundamentalmente durante este año 2009 es 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 los objetivos, estrategias y prioridades que guiarán la política pública de cooperación al desarrollo de la Ayuntamiento de Vic durante los próximos años.

Por otra parte, además, la Fundación Kab K'uh 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 ha girado en torno a los Objetivos de Desarrollo del Milenio de Naciones Unidas.

Es destacable también la participación de nuestra entidad a la celebración de la “Mostra d'Entitats i Músiques” de Vic. La celebración de esta jornada supuso, además del establecimiento de un lugar de encuentro y conocimiento entre las diferentes entidades del municipio, un espacio idóneo para difundir entre la ciudadanía la acción de la Fundación.



“Mostra d'Entitats i Músiques de Vic”

Presentaciones y Conferencias *Presentaciones en la Casa Amatller, entre otros*

La Fundación da visibilidad del trabajo que realiza en los países en proceso de desarrollo mediante conferencias y tertulias.

Estos encuentros permiten explicar a unos oyentes interesados nuestros objetivos, la metodología de nuestro trabajo y la búsqueda de financiación.

Los objetivos fundacionales son mejorar las condiciones de vida de la población donde se realizó el proyecto, tomando como guía cumplir con los objetivos de Milenio de las Naciones Unidas.

La metodología se hace mediante la formación, el asesoramiento, la aportación de la tecnología a su alcance. Procurando garantizar que la finalización se garantice la sostenibilidad del proyecto, manteniendo si es necesario el asesoramiento hasta conseguirlo, presencial y *on line*.

La financiación de los recursos necesarios para llevar a cabo nuestras actividades, aportando Instituciones, empresas, donantes y los patrones.

La Fundación da conferencias en las que incluye catas de productos y da a conocer las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos. Es el caso del cacao y el chocolate en que tenemos una especialización y nos permite dar a conocer chocolates elaborados con cacaos finos de aroma, de los países donde trabajamos, para disfrute de nuestros amigos.

Este año se ha realizado dos conferencias en Casa Amatller además de una charla con cena incluida con un grupo de técnicos del ICEA.

SENSIBILITZACIÓ

Desde la Fundación damos especial importancia a la sensibilización de la población ya que creemos que es solamente proporcionando información que incite a la reflexión como se pueden conseguir cambios en las actitudes y las acciones de las personas.

Es por este motivo que el ámbito de la sensibilización adquirirá cada vez más relevancia en la acción de la fundación. Este año hemos iniciado algunas actuaciones, 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 acción.

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"



Material didáctico que se repartió a los centros educativos

El objetivo de la iniciativa es educar en salud alimentaria. Con este propósito se llevan a cabo tres acciones. En primer lugar se realiza un estudio de la situación actual en los comedores escolares de Cataluña a partir del cual se procede, en segundo lugar, la elaboración de recomendaciones nutricionales que permitan mejorar las debilidades detectadas. Finalmente, se distribuye el material elaborado de forma didáctica y se presenta en varios los centros educativos y empresas del sector.

Los trípticos se distribuyen en 3 centros de primaria de Tarragona y 2 centros también de primaria de Reus. Además, se reparten en un centro de servicios de formación y desarrollo BRM PREVIFORM y al catering PLAT A LA TAULA. Al mismo tiempo, el catering lo hace llegar a todos los niños y niñas de 3 escuelas diferentes que hacen uso del comedor.

Así pues podemos afirmar que la valoración de la difusión ha sido buena y que la información ha llegado tanto a escolares, como padres y asociaciones, contribuyendo así a la promoción de la salud y la dieta equilibrada.

COLABORACIONES

Fundación Institut Amatller d'Art Hispànic a Firma del convenio de colaboración que significa un paso importante para la Fundación Kab K'uh en su labor de sensibilización

Desde principios de este año se iniciaron contactos con la Fundación Institut Amatller d'Art Hispànic que finalmente se concretaron en año anterior con la firma de un convenio de colaboración. Esta institución es propietaria de la Casa Amatller de Puig y Cadafalch, situada en el Paseo de Gracia de Barcelona, y tiene como fines principales la conservación y pública exhibición de la Casa Amatller y sus colecciones y el fomento de la investigación en el ámbito de la historia del arte hispánico



Fachada Casa Amatller



Detalles 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 Fundación Kab K'uh colaborará con la Fundación Amatller en la realización de las actividades vinculadas a esta nueva línea de trabajo, como por ejemplo en la realización de catas de chocolate, aportando la experiencia de nuestra entidad en el mundo del cacao y el chocolate en el asesoramiento de estas acciones. Por su parte, la Fundación Amatller colaborará en la línea de trabajo de sensibilización que ha puesto en marcha la Fundación Kab K'uh, tanto en lo que respecta a la vertiente histórico-cultural del cacao y el chocolate como en relación a la situación socioeconómica los productores del Sur. Con esta finalidad la Fundación Amatller cederá espacios de la Casa Amatller para llevar a cabo exposiciones, talleres, etc.



Josep Guinovart Donación a la Fundación de un grabado inspirado en el chocolate con la voluntad de colaborar en la financiación de la entidad



Josep Guinovart

Con la voluntad de contribuir en nuestra tarea el desaparecido pintor Josep Guinovart (Barcelona 1927-2008) elaboró un grabado inspirado en el chocolate, del que se hicieron 80 copias, que dio a la Fundación. El donativo, pues, se trata de 80 grabados calcográficos originales iluminados a mano con gouache, numerados y firmados por el autor, de 45x53 cm. en papel Hahnemühle de 300 gr. Se presentan encuadernados en una carpeta

especialmente diseñada para la obra y con un documento acreditativo de la autenticidad del grabado. Tienen un coste de 800 € que se destinan a cubrir los gastos de funcionamiento.



Exemplar del gravat de Josep Guinovart

La Selecta Continuación de la colaboración de la Fundació con la elaboración del regalo de Navidad de la empresa LA SELECTA

La Selecta es una empresa especializada en la distribución de productos de calidad a los profesionales de la gastronomía. El ámbito de trabajo de la empresa hizo que esta se mostrara sensible a la labor que lleva a cabo la Fundación lo que llevó a iniciar una colaboración con la que la Fundación participando en la elaboración del obsequio de Navidad que la empresa ofrece a sus clientes, al mismo tiempo que La Selecta nos permitía incorporar una copia de la memoria anual, lo que repetimos este año. Así, la distribución de este regalo significa también por la Fundación una nueva vía de sensibilización.



Plan de Desarrollo Humano Local en Guantánamo Firma de un convenio de colaboración con el PDHL de Naciones Unidas en Guantánamo que fortalece la acción de la Fundación Kab k'uh en la zona

En el marco de la celebración del aniversario del Pla de Desarrollo Humano Local (PDHL) 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 tiene identificados en la zona y 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 que se concretan en el acuerdo de cogestionar proyectos en la zona de Guantánamo (Cuba).

Actualmente ya se está cogestionado el proyecto "Apoyo nutricional a pacientes con problemas genéticos y otros grupos vulnerables", una primera experiencia que está dando resultados realmente muy positivos. La cogestión ha facilitado enormemente el establecimiento de contacto con la contraparte local así como la elaboración de documentación. Además, para la Fundación la colaboración con el PDHL supone una garantía de buena gestión frente a los financiadores. La buena marcha de la colaboración hace que se tenga previsto para el 2010 llegar a nuevos acuerdos para gestionar proyectos que la Fundación tiene identificados también en Guantánamo.

A GRADECIMIENTOS

Sandra Aivar

Ruben Álvarez

Jesús Andreu

Montse Ayats

Arnau Bardolet

Claudia Bellido

Cristina Biosca

Consol Blanch

Toni Botella

Aziza Chebenbek

Lluís Colomer

Núria Cortinas

Marta Crespo

Stephan Ferrux

Sergio Gil

Ton Granero

Maria Guinovart

Albert Hueso

David Inglada

M^a Cristina Jorge

Philippe Lachenaud

Pep Madrenas

Carles Mampel

Roser Martí

Jorge Milton

Mercè Molist

Sergio Novas

Ramon Morató

Marina Ogier

Francisco Piñero

Josep M^a Ribé

Marina Romeu

Jaume Soldevila

Xavi Vilardell

Alexis Zambrano

Cacao Sampaka

Chocovic

Cuba Autrement

Edicions Montagud

Eumografic

Institut d'Art Hispànic - Casa Amatller

La Selecta

Obra Social la Caixa de Manlleu

PDHL Guantànamo

Roure Tectosa S.L

Solé i Graells S.A

Universidad de Los Andes (Veneçuela)

Universitat de Vic

Utilcentre S.A

Vilbo Ediciones y Publicidad