

MEMÒRIA 2009

Treballant per un món més just



Fundació per a
l'alimentació, nutrició
i gastronomia sostenible

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



Carta del President

Presentació

Projectes de cooperació al desenvolupament

- Cuba

-- Beques de formació d'alumnes de llatinoamèrica i el carib a l'escola de xocolateria i pastisseria Aula Chocovic de l'empresa Chocovic

- Projecte Suport Nutricional a pacients amb malalties genètiques i altres grups vulnerables de Guantànamo

- Mèxic

- Projecte de formació continuada pel desenvolupament d'inserció de dones joves a DF

- Projecte pel desenvolupament de les comunitats indígenes i productores, a partir de la recuperació del Cacao Real de Xoconusco a Chiapas

- Nicaragua

- Projecte de la millora de la situació socioeconòmica dels habitants de Rancho Grande i Waslala a través de la recuperació del cacao crioll autòcton

Assessories

- Assessoria de comercialització del cacao a FECD, Equador

- Assessoria de les instal·lacions i maquinària a la fabrica de xocolata CAFIESA, República Dominicana

- Assessories on-line

Formació

- Curs de bomboneria artesana a la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería

- Tallers impartits als membres de la "Cooperativa de Chocolates Artesanos San José" a Mazatan, Chiapas- Mèxic.

- Tallers destinats a productors a Esmeraldas, Quito, Rio Verde -Equador

- Taller en el marc de desenvolupament d'inserció dones joves de la creació d'una col·lecció de bombons a XCANDA, Districte Federal - Mèxic.

- Tallers de formació als productors de cacao orgànic a la República Dominicana.

Esdeveniments

- Ruta del cacao-xocolata a Baracoa, Cuba. Jornades UNESCO

- Stand del Cacao Real del Xoconusco al Salon du Chocolat de París

Kab K'uh a Catalunya

Projectes de difusió

- Mostra d'entitats de cooperació
- Xerrades i conferències

Projectes de sensibilització

- Projecte Alimentació Equilibrada

Col·laboracions

- Casa Amatller
- Josep Guinovart
- La Selecta





CARTA DEL PRESIDENT

Benvolguts amics i amigues,



Acabem l' any i com els altres us presentem un resum dels projectes i activitats portats a terme durant el any.

Es un deure envers vosaltres que ens recolzeu amb el donar-vos coneixement dels resultats obtinguts, per que tipis fundacionals de la Fundació els aconseguim portar a terme i si els esforços i recursos esmerçats per l' equip que hi treballem jutgeu són ben aprofitats.

L' objectiu fundacional és que per mitjà de la formació i transferència de tecnologia s'aconseguís millorar les condicions de vida de persones i comunitats de països en vies de desenvolupament.

Els recursos sempre insuficients, davant les necessitats d'un món tan desigual les procura el patronat, les institucions, les empreses i de persones que cooperen voluntàriament amb el seu treball.

Aquests darrer any malgrat les dificultats amb la finalització d'un dels projectes que s'ha endarrerit per uns dèficit de comunicació i error nostres, hem acomplert exceptuant parcialment aquest, els objectius proposats.

Cada vegada estem més convençuts de treballar amb l'objectiu de que els nostres projectes compleixin les recomanacions de les Nacions Unides per tal d'aconseguir els denominats Objectius del Mil·lenni, fita que creiem indispensable per aconseguir un món millor.

Amb complau personalment i en representació del Patronat desitjar-vos, bones festes i millor any nou.

Joaquim Capdevila Anfruns

President de la Fundació Kab K'uh



P RESENTACIÓ

Què és i què fa Kab K'uh

Kab K'uh és una fundació privada sense ànim de lucre que treballa en projectes de cooperació al desenvolupament col·laborant amb les persones del sud per millorar la seva situació social i econòmica.

Els projectes tenen com a objectiu el foment de la producció autòctona d'aliments i la preservació dels patrons agraris i alimentaris propis de la cultura de la zona promocionant l'intercanvi cultural, la igualtat de gènere i el respecte al medi ambient.

Des dels inicis l'activitat de la fundació s'ha centrat principalment en el sector del cacau i la xocolata tant pel que fa al cultiu com en relació amb el tractament i l'elaboració d'aquest producte.

Qui som i què pensem

La Fundació està formada per professionals i voluntaris vinculats als àmbits de l'alimentació i la cooperació al desenvolupament. La nostra activitat es guia pels valors de sostenibilitat social, econòmica i mediambiental i pels principis de transparència, coherència, participació i apropiació ja que entenem que són les persones del sud amb les que col·laborem les que han de marcar el camí del seu propi desenvolupament. Així, per tal d'assegurar que l'activitat que es durà a terme sigui la més ajustada a les seves prioritats donem especial importància a la seva implicació en la identificació dels projectes. Igualment, considerem primordial avaluar l'impacte de les accions tant per poder comprovar el grau d'assoliment dels resultats que volíem aconseguir com per millorar futurs projectes.

On treballem

Hem dut a terme projectes sobretot en països d'Amèrica Llatina i el Carib. Els estrets vincles sorgits inicialment amb Cuba van propiciar el contacte amb països veïns com Nicaragua, Veneçuela, Colòmbia o la República Dominicana fomentant l'especialització de la fundació en el sector del cacau i la xocolata i en l'àmbit geogràfic llatinoamericà. Aquest fet fa que aportem el valor afegit de l'experiència a les activitats que duem a terme. D'especial rellevància és la tasca de recuperació de cacaos autòctons en aquesta regió iniciada Mèxic amb el Cacau Reial del Xoconusco.



Per a qui treballem

La població amb la que treballem en els projectes de cooperació al desenvolupament són comunitats camperoles, cooperatives i associacions de treballadors, focalitzant-nos en les comunitats més desafavorides i en la població més vulnerable. La fundació estableix un vincle de col·laboració amb les contraparts locals que suposa la seva implicació no tan sols en la posada en pràctica dels projectes sinó també en les altres fases del procés com la identificació, l'elaboració, el seguiment i l'avaluació.

Com financem els projectes

Els membres de la Fundació Kab K'uh fan aportacions periòdiques a l'entitat que també rep donatius de diverses persones, com el pintor Josep Guinovart. La Fundació també compta de forma esporàdica amb subvencions de les administracions públiques, de diversos Ajuntaments i de la Generalitat de Catalunya a través de l'Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament.

Què hem fet fins ara

- ❖ Creació de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolateria, Pastelería y Confitería de La Habana, CUBA.
- ❖ Creació de la Ruta del Cacao y el Chocolate, Baracoa, CUBA
- ❖ Recuperació del Cacao Real de Xoconusco, Chiapas, MÈXIC
- ❖ Cursos i tallers amb cooperatives de productors i associacions de dones.
- ❖ Assistim a congressos, fires i jornades diverses.

En què estem treballant

- ❖ Recuperació del cacau autòcton de Rancho Grande i Waslala, NICARAGUA.
- ❖ Suport nutricional a pacients amb problemes genètics i altres grups vulnerables, Guantànamo, CUBA.
- ❖ Seguiment del projecte de recuperació del Cacao Reial de Xoconuzco, suport a la comercialització i col·laboració en la producció de xocolata artesana, MÈXIC.
- ❖ Estudi, diagnòstic i anàlisi de mercat del cacau a UE, USA i Japó
- ❖ La construcció de la pàgina web de la Fundació; **www.kabkuh-fangs.org**

P ROJECTES



Localització dels projectes

Actualment la Fundació està treballant en quatre projectes de cooperació al desenvolupament; dos a Mèxic, un a Nicaragua, a més d'un projecte a Cuba.

A Cuba, estem gestionant el projecte "Suport nutricional a pacients amb problemes genètics i altres grups vulnerables de la província de Guantànamo amb el suport de l'Ajuntament de Sitges i també de l'Ajuntament de Vic.

A Nicaragua estem treballant en el projecte "Millora de la situació socioeconòmica dels habitants de Rancho Grande i Waslala a través de la recuperació del cacau crioll autòcton", finançat en bona part per l'Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament. Aquest projecte s'emmarca en el Pla Estratègic de Recuperació de Cacau de la Fundació iniciat amb el projecte de recuperació del Cacau Real de Xoconuzco (Chiapas, Mèxic).



Aquests últims anys els productors de cacau de la zona de Xoconuzco (Chiapas), han estat treballant durament per poder recuperar el seu cacau autòcton, el "Cacau Real de Xoconuzco".

Ara que la producció del cacau ha augmentat, els productors es veuen capacitats per oferir al seu cacau al mercat exterior.

Abans de començar a obrir mercat, han volgut fer un estudi de mercat per poder analitzar el posicionament del seu producte en el mercat internacional, ja que el cacau que produeixen és un cacau d'alta qualitat però de poca oferta.

El paper de la Fundació Kab K'uh és la col·laboració amb CASFA (Centro Agroecológico de San Francisco de Asís) organisme que representa als productors de cacau de la zona de Chiapas, en la elaboració d'aquest estudi de mercat titulat "Consolidación de la venta sostenible del "Cacau Real de Xoconuzco".

Aquest estudi té com a objectiu, analitzar les necessitats i les oportunitats del cacau fi d'aroma en els mercats Europeus i Americà i a Japó, i d'aquesta manera poder introduir en aquests mercats el cacau fi d'aroma de Xoconuzco.

L'estudi es desenvoluparà durant els anys 2009/10.

La majoria dels projectes són actuacions per les que s'ha aconseguit finançament al llarg de l'any 2008 i que es duran a terme durant l'any 2009, moment en el que podrà estudiar-se el seu impacte i valorar la consecució dels objectius establerts. De moment, tan sols podem comentar els antecedents, la identificació i l'inici de la majoria de les actuacions.

Ara bé, en el cas del projecte que es fa a Mèxic DF a la Chocolatería Xcanda aquest any 2009 serà el quart any. Així doncs podem parlar d'un projecte amb una formació continuada amb una finalitat social ja que pretén inserir en el món laboral dones joves ampliant la gama de productes que elaboren.



Cuba *Beques de formació d'alumnes de llatinoamèrica i el carib a l'escola de xocolateria i pastisseria Aula Chocovic de l'empresa Chocovic*

DADES BÀSIQUES DEL PROJECTE

Localització

Amèrica Llatina i el Carib – Aula Chocovic

Període

Febrer 2009 – Juny 2009

Beneficiària

Elaine Benitez (Cuba)

Finançadors



Antecedents

Des dels seus inicis la Fundació ha tingut un programa de beques de formació de caràcter trimestral, organitzades com a estatges, dirigides a alumnes llatinoamericans i del carib, en col·laboració amb l'Aula Chocovic. El finançament de les beques còrrer a càrrec de la pròpia Fundació (pel que fa a les despeses de viatge i manutenció) i de l'empresa Chocovic (en relació amb l'allotjament).

Aquest últim any s'ha beneficiat d'una de les beques l'alumna cubana Elaine Benitez.

Objectiu

El projecte té tres objectius primordials. En primer lloc, facilitar a persones ja formades en l'àmbit de la xocolateria i la pastisseria la possibilitat d'ampliar els seus coneixements i de tenir accés a instal·lacions i maquinària de la que no disposen als seus països d'origen. En segon lloc, garantir la continuïtat del projecte de la Escuela de Chocolatería, Pastelería y Confitería de La Habana fent que, durant l'estatge, els alumnes exerceixin les funcions d'ajudants dels professors de l'Aula Chocovic, cosa que els habilita per fer-se càrrec de la continuïtat de l'escola incorporant-s'hi com a professors formats. Per últim, es pretén que les persones becades facin la funció de focus transmissor de coneixement al seu país d'origen.



Cuba *Projecte de suport nutricional a pacients amb malalties genètiques i altres grups vulnerables de la província de Guantànamo*

DADES BÀSIQUES DEL PROJECTE

Localització



Zona

Província de Guantànamo

Període

Novembre 2007 – per determinar

Contrapart local

Empresa de Bebidas y Refrescos Guantànamo (EMBER) - Ministerio de la Industria Alimentícia

Col·laboradors



Pla de Desenvolupament Humà Local a Guantànamo del Programa de Nacions Unides pel Desenvolupament

Beneficiaris/es

260 persones amb malalties genètiques
302 persones de la tercera edat en un Centre Geriàtric
215 Nens/es de l'hospital Pediàtric

Total: 758 beneficiaris/es directes

Finançadors



Antecedents

La coincidència a la zona de dos factors resultà ser determinant en la formulació del projecte. En primer lloc, la presència de pacients amb malalties genètiques i la constatació de les millors en el seu estat de salut resultants de canvis en la seva dieta habitual; i, en segon lloc, el fet que la Empresa de Bebidas y Refrescos Guantànamo (EMBER) hagués desenvolupat dos complements dietètics que no podia distribuir degut a la manca de maquinària per envasar-los.

L'establiment de contacte entre la Fundació Kab K'uh i EMBER i la constatació d'aquesta problemàtica per part nostra propicià la formulació del projecte amb EMBER com a contrapart i l'inici de la recerca de finançament.



Objectiu

S'establí com a objectiu millorar la qualitat de vida d'aquest grup poblacional identificat al que se sumà la categoria d'"altres grups vulnerables" (en la que s'incloueren embarassades, persones d'edat avançada i nens/es) entenent que els beneficis que es derivarien del projecte podien estendre's també a aquests col·lectius de manera que l'impacte de l'actuació fos encara major.

Estratègia

El projecte contemplava inicialment dues accions. Primerament proporcionar a EMBER la maquinària necessària per tal de poder envasar els dos productes que havia creat; i, en segon lloc, es volia dur a terme una tasca de conscienciació i formació del personal sanitari de la província basada en facilitar als centres mèdics programes de càlcul de dietes que permetessin tractar de forma individual cada cas en funció de les necessitats de cada pacient de manera que, a través de la dieta, es pogués incidir en la seva qualitat de vida.

La manca de pressupost feu que ens veiéssim obligats a redefinir el projecte centrant-nos en una de les dues accions. Així, finalment varem creure més adequat prioritzar la compra de la màquina possibilitant d'aquesta manera la distribució d'aquests productes entre els/les beneficiaris/es. Considerarem que la formació del personal sanitari seria més profitosa una vegada aquests tinguessin a la seva disposició aquests productes per tal d'incloure'ls a les dietes personalitzades, de manera que aquesta actuació podia quedar en segon terme. Cal destacar la professionalitat de la contrapart local, així com la col·laboració en la gestió del projecte del Pla de Desenvolupament Humà Local de Nacions Unides a Cuba ja que han sigut dos factors determinants en la bona execució del projecte.



Màquina dosificadora



Mèxic *Projecte de recuperació del cacau Real de Xoconuzco*

DADES BÀSIQUES DEL PROJECTE

Localització



Zona Xoconuzco, Chiapas

Període

Des del 2004 - per determinar

Contrapart local

CASFA, Centro Agroecológico Sant Francisco de Asís

Beneficiaris/es

30 organitzacions de productors de cacau
Representen 1.620 famílies

Finançadors



Antecedents

El Cacau Real de Xoconuzco és el cacau autòcton d'aquesta regió de Chiapas, Mèxic. Es tracta d'una varietat de cacau molt reconeguda històricament per les seves propietats organolèptiques.

Actualment les comunitats camperoles que cultiven el "Cacau Real" de forma tradicional són pràcticament residuals. Es calcula que el 1960 sols el 40% era cacau crioll i el 60% restant eren híbrids, amb la consegüent pèrdua genètica.

Aquest fet ha tingut implicacions socioculturals, econòmiques i mediambientals i que els petits camperols percebin uns guanys econòmics bastant reduïts. A més, hi havia el risc d'extinció d'aquesta varietat autòctona, amb la corresponent pèrdua ecològica que això suposaria.

Objectiu

Un dels plans estratègics de la Fundació és la recuperació de cacaus criolls, sota aquest context, el projecte consisteix en recuperar la producció de "Cacau Real", estimular les formes tradicionals del cultiu, donar-lo a conèixer als amants de la xocolata, per la seva qualitat organolèptica, presentar-lo als salons i fires especialitzats i, com a conseqüència, millorar els beneficis econòmics dels camperols.

Es van realitzar tallers teòrics i pràctics per capacitar els camperols en tota la cadena del cultiu i benefici, augmentant el valor en cada fase de cultiu. Al mateix temps, es va potenciar la recerca de mercats alternatius al mercat local, com a cacau d'alta qualitat. Es tractava també de recuperar el patrimoni històric i organolèptic del "Cacau Real", que havia estat considerat el millor cacau del món.



Primer enviament de
"Cacau Real" de Xoconuzco



Trobada dels responsables de
"los ejidos productores de cacao"

Mèxic DF *Projecte de formació continuada pel desenvolupament d'inserció de dones joves*

DADES BÀSIQUES DEL PROJECTE

Localització



Zona Ciutat de Mèxic Districte Federal

Període

Des del 2007- per determinar

Col·laboradors

Empresa XCANDA

Beneficiaris/es

Dones joves

Finançadors



Antecedents

Xcanda és una petita empresa constituïda per Mara Cortes i Juan Pablo Cortes, exalumnes de la Diplomatura de la Escuela de Chocolatería promociada per la Fundació a Cuba.

Ara fa cinc anys van crear una petita empresa de xocolata amb el propòsit d'aplicar els coneixements adquirits i aportar al sector artesà nous conceptes. A més a més, crear ocupació i formació de gènere, on dediquen especial atenció, i promoció social a dones joves.



L'empresa està orientada a un sector de consum que aprecia els productes amb una matèria natural prima de primera qualitat i sobretot naturals amb una delicada, cuidada i variada elaboració. Aquest és doncs, un factor de creació de treball i dignificació dels productes.

Aquests criteris coincideixen amb els objectius de la Fundació són els que ens han motivat a col·laborar amb el projecte de Xcanda.

Objectiu

En un principi l'empresa Xcanda elaborava cinc tipus de bombons comercialitzats a grans centres comercials que premiaven un producte de llarga durabilitat. Hi ha doncs, una voluntat de canviar on la Fundació vol aportar la seva experiència i els seus coneixements. L'objectiu és bàsicament crear 18 tipus de bombons artesans elaborats amb cacau fi autòcton. D'aquesta manera en la primera part del projecte s'imparteix un taller teòric-pràctic en el que es detallen les receptes dels nous models de bombons. En aquestes receptes es treballa el contingut d'aigua, el percentatge de llet i crema de llet com també la proporció de fruites. Tot això, en contra de la llarga durabilitat del producte però a favor d'augmentar el valor afegit. A més a més, es cuiden molt els detalls de revestiment i decoració dels bombons. I es fa especial enfesi al disseny de presentació de la caixa.

Hi ha voluntat per la contrapart de continuar treballant per crear varies tabletetes de xocolata amb fruits secs, fruites i flors, adaptades a productes típics que combinades amb les diferents xocolates representaran una innovació en la oferta del sector. Per completar també la nova oferta de productes, hi ha interès per desenvolupar una varietat de cremes de xocolata aptes per untar.

Els tallers s'adapten a les instal·lacions i equips dels que disposen. Assessorant també la possibilitat per adaptar-los al nou sistema de producció. Se suggereixen noves idees com la comercialització dels productes des de la mateixa empresa. Amb la creació d'aquesta nova línia que permetrà que Xcanda pugui distingir-se i afegir així valor afegit, ressaltant l'elaboració artesana, la creació personal i el seu caràcter social.



Nicaragua *Projecte de millora de la situació socioeconòmica dels habitants de Rancho Grande (Matagalpa) i Waslala (Atlàntic Nord) a través de la recuperació del cacau crioll autòcton*

DADES BÀSIQUES DEL PROJECTE

Localització



Zona

Rancho Grande (Departament de Matagalpa) i Waslala (Departament de l'Atlàntic Nord)

Període

Novembre 2008 – Novembre 2009

Contrapart local

Asociación de Trabajadores del Campo, ATC

Beneficiaris/es

50 famílies de camperols dels municipis de Rancho Grande i Waslala

Finançadors



Antecedents

Rancho Grande i Waslala són dos municipis de l'interior de Nicaragua en els que l'activitat econòmica predominant és el sector agrícola destacant el cultiu de cafè, arròs, blat i cacau. Es tracta d'una zona molt pobra caracteritzada per la falta de mitjans econòmics i educatius per part de la població.

L'economia domèstica dels habitants depèn dels cultius, la producció dels quals ha minvat degut a la degradació de la terra, la falta d'aigua i la desforestació de la zona. Tot i que la zona és ja productora de cacau, els agricultors no compten amb la formació ni la infraestructura necessàries per tal de garantir nivells de producció òptims tant en quantitat com en qualitat.

Tradicionalment els guanys s'han concentrat en els intermediaris, fet que ha reduït substancialment les possibilitats de desenvolupament dels productors. Per a aquests últims no hi ha alternativa que no sigui vendre el cacau en gra a l'intermediari, que és qui fixa el preu del producte sense tenir en compte el grau de qualitat d'aquest. Això ha fet que els incentius per a millorar la producció quantitativa i qualitativament hagin estat pràcticament nuls per als agricultors.

Objectiu

L'objectiu de l'acció és millorar la situació socioeconòmica dels productors de cacau de Rancho Grande i Waslala proporcionant, en primer lloc, formació sobre tècniques de cultiu, collita i tractament que permetin millorar la productivitat i, en segon lloc, fomentant el cultiu de cacau autòcton de més alta qualitat, l'anomenat cacau crioll i fi d'aroma, que permeti obrir la producció a mercats alternatius al local que atorguin major valor al cacau autòcton com a producte d'origen de qualitat. D'aquesta manera, la intervenció facilita la millora de la situació socioeconòmica dels productors de cacau al mateix temps que protegeix la planta de cacau autòcton com a patrimoni ecològic (preservant la biodiversitat) i cultural de la zona (fomentant l'ús de tècniques tradicionals de cultiu).

Així doncs s'espera que el projecte garanteixi la promoció i l'enfortiment de les capacitats productives i comercials dels beneficiaris i la protecció del mediambient amb la finalitat de contribuir a un desenvolupament humà sostenible.

Estratègia

El projecte s'emmarca en el Pla Estratègic de Recuperació de Cacaos Autòctons elaborat per la Fundació que preveu la posada en pràctica de projectes homòlegs en diferents països d'Amèrica Llatina i el Carib. L'èxit del projecte pilot del Pla Estratègic, la recuperació del Cacau Reial de Xoconusco, i la constatació a Rancho Grande i Waslala d'una problemàtica similar a la detectada en aquella zona i en d'altres també incloses al Pla va impulsar a la fundació a elaborar un projecte per Nicaragua en aquesta mateixa línia.



Treball de camp a Rancho Grande i Waslala durant el projecte



A SSESSORIES



Localització de les assessories

A més dels projectes de cooperació al desenvolupament des de la Fundació duem a terme tasques d'assessoria tan *in situ* com online. Es tracta, fonamentalment, de processos d'acompanyament dels projectes impulsats per la Fundació per tal de garantir la sostenibilitat d'aquestes actuacions.

D'aquest any destaquen la continuïtat de l'assessorament donat a la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería de La Habana sobretot en la realització de cursos de formació. Lligat a aquest, l'assessorament amb equípaments de la futura escola homòloga a l'Estat d' Aragua a Veneçuela.

Destaquen les assessories impartides a l'Equador i a la República Dominicana.

Assessoria- Equador *Assessoria de comercialització del cacau a FECD*

Es visita Santo Domingo, Rio Verde i Esmeraldas amb els de Fideicomiso Ecuatoriano de Cooperación y Desarrollo. S'assessora en la millora del rendiment i els processos de després de la collita, fermentació i secat d'un cacau fi. I a la vegada s'assessora també en el procés de comercialització i transformació del producte. S'enfoca una nova comercialització del cacau ja que fins el moment venien el producte a exportadors. Tenen la voluntat de canviar convertint-se en fabricants. El capacitador de Kab K'uh suggereix anar per passos; treballant primer per obtenir una bona comercialització i un nou mercat i una vegada assolit aquest objectiu treballar per ser un fabricant de xocolata.



Tallers a les parcel·les a Esmeraldes i Río Verde



Assessoria- República Dominicana Assessoria de les instal·lacions i maquinària a la fàbrica de xocolata CAFIESA

Durant l'estada a Sant Francisco de Macorís es va poder visitar la fàbrica de xocolata CAFIESA, pertanyent a la cooperativa CONACADO. Es van poder veure i valorar les instal·lacions i els equips amb els que treballen aportant així idees i opinions per la millora d'aquests. També es van fer xerrades amb power-point potenciant solucions per donar més valor afegit al procés.



Taller de xocolateria artesana

Assessories on-line Acompanyament de projectes executats i assessorament a persones que es posen en contacte amb la Fundació buscant informació sobre formació, tecnologia, processos productius, etc.

Les assessories on-line són un projecte que tot just s'està engegant de manera que encara no funciona plenament com un servei obert. La idea sorgeix del requeriment que esporàdicament es feia a la Fundació de mantenir un contacte més o menys regular per tal de poder assessorar sobretot a alumnes de l'escola de La Havana i a beneficiaris/es d'altres projectes.

Actualment es duen a terme converses en hores convingudes a través de l'eina Skype tractant qüestions concretes sobre formació i intercanviant punts de vista i experiències sempre a petició dels interessats. També s'assessora pel que fa als processos de producció i a la tecnologia més adequada per cada cas.

En aquests moments s'assessoren on-line persones de El Salvador, Veneçuela, Mèxic i República Dominicana.



F ORMACIÓ

També des de la fundació s'aposta per la formació. És doncs un dels nostres objectius promoure la formació professional en el camp de l'alimentació, fomentant la creació d'escoles professionals que facilitin la inserció laboral dels joves i les dones.

La iniciativa d'organitzar tallers i cursos és un esdeveniment que ens ofereix la possibilitat d'aportar coneixements, formació i capacitació als productors i productores, lligades al treball, , permeten crear vincles associatius que avancin cap a l'autoorganització i l'associació.

Curs a la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería - Cuba *Curs de bomboneria artesana*

Any rere any, des de la creació de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confeitería el 2001, s'ha col·laborat en formació en bomboneria artesana i en el processat de la xocolata en general. Es doncs en aquest any que s'imparteix un curs de bomboneria artesana en el que hi assisteixen professors de la futura escola homologa de Veneçuela, alumnes d'origen mexicà, colombià, bolivià i procedents de la República Dominicana. El curs té una durada de 15 dies en els que es fa una part teòrica i una de pràctica. En primer lloc es descriu el procés en sí d'elaboració de bombons. Es fa ressò de la importància de treballar sempre amb una bona matèria prima. A més, es preparen receptes diverses i formulacions varies. En la part pràctica s'elaboren 24 tipus de bombons diferents que permeten veure les possibilitats diferents fent atenció especial als acabats i a la durabilitat del producte.



Curs de bomboneria





Tallers – Mazatan, Chiapas- Mèxic Tallers impartits als membres de la “Cooperativa de Chocolates Artesanos San José” al “Centro Agroecológico San Francisco de Asís”

Els tallers impartits a la zona de Mazatan és un seguiment que va començar ara fa 4 anys. Complementant la recuperació del Cacau Real de Xoconuzco, la Fundació va aprofitar les instal·lacions artesanes de la fabrica de Sant José. En aquesta estada es fa una revisió dels productes que s'estan fent gràcies als cursos dels anys anteriors. En aquest taller concret es fa un assortit de rajoles de xocolata amb fruits secs i confitats. A més es creen tres tipus de xocolata per untar. L'objectiu de la trobada és obrir el camí a una indústria de transformació amb productes de més valor afegit i obtenir una millora de la rendibilitat, reforçar l'estructura cooperativa i millorar les condicions de vida.



Taller sobre el cultiu i el benefici a Mazatan



Tallers- Esmeraldas, Quito, Rio Verde -Ecuador Tallers destinats a productors dedicats a millorar la qualitat i a augmentar l'assortit de productes

Durant l'estada l'Ecuador es va visitar varies poblacions com Esmeraldas, Quito y Rio Verde on es van realitzar una sèrie de tallers destinats a les famílies productores dedicats a millorar la qualitat i augmentant l'assortit de productes.

Els tallers van ser tan teòrics com pràctics. Pel que fa les temes més teòrics es situa el mercat del cacau al món fent referència especial al cacau equatorià en el mercat internacional. Es donen recomanacions tècniques de maneig del cultiu i de collita. A més d'incidir en l'apartat de fermentació i assecat del cacau. Finalment es desenvolupa el tema de la comercialització del producte.

En les sessions pràctiques s'elaboren artesanalment diversos derivats. Es confiten fruites, es ratlla i s'asseca coco, a més també es treballa amb el cacauet i el cafè. Amb aquests tallers pràctics es pretén eixamplar les possibilitats dels productors partint sempre de la bola de cacau i tenint sempre en compte els seus recursos i condicions de treball. Així, els beneficiaris/es dels tallers obtenen més assortit per la comercialització final.



Tallers a les parcel·les



Taller en el marc de desenvolupament d'insecció dones joves – Districte Federal -Mèxic. Creació d'una col·lecció de bombons a XCANDA

Dins del projecte que engloba la col·laboració de la Fundació amb l'empresa Xcanda es realitza un taller tèoric-pràctic. L'objectiu del qual és crear una nova col·lecció de 18 models de bombons artesans elaborats amb xocolata autòctona fina. Durant aquestes jornades es va treballar conjuntament propostes per determinar així les receptes, elaborar les mostres i afinar en els resultats. És doncs, per augmentar el valor afegit, molt interessant mostra especial delicadesa en el treball del revestiment i decoració dels bombons com també cuidar molt el disseny final de la caixa que arriba al consumidor.



Elaboració des bombons a Xcanda



Presentació final dels bombons

Tallers – República Dominicana Tallers de formació als productors de cacau orgànic

Durant l'estada a Santo Domingo es va visitar la cooperativa de CONACADO. Aquesta cooperativa la conformen 1.500 productors de cacau propietaris de petites parcel·les. És doncs en aquestes parcel·les on es va fer la formació als productors. Per una banda, a les parcel·les es va parlar sobre el cultiu i el maneig d'aquest i als centre de recollida es va fer la xerrada centrada més en la fermentació i l'assecat del cacau.



Centre de recollida de CONACADO

E SDEVENIMENTS

Destaca també d'aquest any 2009 la participació de la Fundació Kab K'uh en diversos esdeveniments, com a participant i com a convidada. D'entre aquests, és d'especial rellevància la participació de la Fundació al Salon de Chocolat de París per tercer any consecutiu.

Salon du Chocolat - París Acompanyament d'una representació dels productors de cacau del projecte de recuperació del Cacau Real de Xoconusco a l'stand del Salon du Chocolat de París

Una vegada més, degut doncs als bons resultats aconseguits, la Fundació Kab K'uh ha donat suport a la delegació de productors de cacau del projecte de recuperació del Cacau Real de Xoconusco acompanyant-los al Salon du Chocolat celebrat a París del 14 al 18 d'octubre d'enguany. Aquest any ha estat dos dels nostres col·laboradors els que s'ha desplaçat a l'салó.



Logo del Saló

La participació en aquest esdeveniment ha permès refermar els vincles establerts als altres anys entre els productors i alguns dels xocolaters europeus que hi eren presents, així com intentar establir nous contactes. D'aquesta manera, els productors han pogut trobar-se amb el xocolater de renom, francès Bonnat amb qui s'establí un tracte comercial. A més a més, s'obrí un contacte important amb productors europeus belgues tals com Morin i Pierre Marcolini, fabricants de la xocolata Marcolini molt coneguda ja que disposa de nombroses botigues en moltes capitals importants europees.

A més d'aquests contactes comercials l'stand de Xoconusco ha permès donar a conèixer aquest cacau als consumidors així com dur a terme una tasca de sensibilització general sobre la situació dels productors de cacau.



Imatges del Salon du Chocolat 2009

S'aprofità el saló per donar a provar la xocolata de Cacau Real segons diferents proporcions d'elaborades pels amics de Mèxic. A l'Stand també si podia veure les panotxes de cacau, el gra fermentat i torrat.

S'ha constatat, una vegada més, que la presència de la Fundació a l'esdeveniment representa un recolzament considerable per la delegació de productors, sobretot pel que fa a l'establiment de nous contactes i a la negociació de compres de cacau per part dels xocolaters presents al saló.

Una vegada acabat procedirem a l'anàlisi de la participació a l'esdeveniment a partir del qual pretenem reforçar les debilitats detectades de cara a millorar els resultats l'any vinent.



Ruta del cacao-xocolata a Baracoa- Cuba. Participació de la Fundació a Baracoa a les "Jornadas de Tradiciones Culturales", un esdeveniment organitzat per la delegació de la UNESCO al Carib



Tríplics editats per la UNESCO per donar a conèixer aquest projecte de La Ruta del cacao a Centre Amèrica i Carib

La creació de la Ruta del Cacao i la Xocolata a Baracoa és fa palesa l'any 2003 gràcies a la Fundació Kab K'uh juntament amb el CETT (Centre d' Estudis Tècnics i Turístics) de la Universitat de Barcelona i l'agència de viatges Cubaautrement. Al mateix any es va realitzar el documental BARACOA que va donar una gran empenta al projecte. Tanmateix, queda camí per recórrer per tal de que la ruta esdevingui un fet compromès que disposes d'un lloc on es pugues trobar informació sobre el cacao i la xocolata, on s'elaborés i es vengués també productes artesans fets de xocolata autòctona de la zona. És doncs des de llavors que la Fundació, sempre hi ha la oportunitat, col·labora amb la ruta contribuint al coneixement i desenvolupament de la producció de cacao a Cuba i al desenvolupament sostenible del municipi de Baracoa, donant a conèixer la geografia, la història, la gent i la diversitat cultural, com a eina per millorar les seves condicions de vida.



Així doncs, una vegada més la Fundació va poder participar a les "Jornadas de Tradiciones culturales", un esdeveniment relacionat amb el cacau i les seves tradicions culturals organitzat per la delegació de la UNESCO al Carib. La iniciativa de la UNESCO introdueix, a més dels tradicionals aspectes econòmics i socials del cultiu del cacau, elements de tradició cultural que enriqueixen el contingut dels projectes de desenvolupament alhora que dignifiquen el treball dels productors reforçant la seva autoestima.

Les jornades van tenir lloc al centre de recollida de cacau d'un petit productor de l'associació de productors de la zona. Allà es va poder parlar i treballar la fermentació i l'assecat.

L'acte va encabir una danses tradicionals lligades a la recollida del cacau dins del marc literari i de folklore de la festa.



DIFUSIÓ A VIC

Mostra d'Entitats i Músiques de Vic *Participació 6a Mostra d'Entitats i Músiques de Vic*

Durant l'any 2009 la Fundació Kab K'uh ha continuat amb la seva participació al Consell Local de Cooperació de Vic juntament amb moltes altres entitats de cooperació al desenvolupament de Vic.

La tasca més remarcable que es va iniciar l'any passat i que es durà a terme, amb el suport de la Diputació de Barcelona, fonamentalment durant aquest any 2009. Es tracta de l'elaboració d'un Pla Director de Cooperació al Desenvolupament que, amb voluntat de consens amb les entitats de cooperació al desenvolupament del municipi, establirà els objectius, estratègies i prioritats que guiaran la política pública de cooperació al desenvolupament de l'Ajuntament de Vic durant els propers anys.

D'altra banda, a més, la Fundació Kab K'uh ha participat de forma activa en el procés de planificació i en l'execució del Pla de Sensibilització de l'Ajuntament de Vic que enguany ha girat entorn els Objectius de Desenvolupament del Mil·lenni de Nacions Unides.

És destacable també la participació de la nostra entitat a la celebració de la 7a. Mostra d'Entitats i Músiques de Vic. La celebració d'aquesta jornada suposà, a més de l'establiment d'un lloc de trobada i coneixença entre les diferents entitats del municipi, un espai idoni per fer difusió entre la ciutadania de l'acció de la Fundació.



Mostra d'Entitats i Músiques de Vic



Xerrades i Conferències *Xerrades a Casa Amatller, entre d'altres*

La Fundació dóna visibilitat del treball que realitza en els països en procés de desenvolupament mitjançant conferències i tertúlies.

Aquestes trobades permeten explicar a uns oients interessats els nostres objectius, la metodologia del nostre treball i la recerca de finançament..

Els objectius fundacionals són millorar les condicions de vida de la població a on es realitzar el projecte, prenent com a guia complir amb els objectius de Mil·lenni de les Nacions Unides.

La metodologia es fa mitjançant la formació, l'assessorament, l'aportació de la tecnologia al seu abast. Procurant garantir que a la finalització es garanteixi la sostenibilitat del projecte, mantenint si es necessari l'assessorament fins aconseguir-ho, presencial i on line.

El finançament dels recursos necessaris per dur a terme les nostres activitats, els aportant Institucions, empreses, donants i els patrons.

La Fundació dóna conferències en les que inclou gates de productes i dóna a conèixer les propietats nutritives i organolèptiques del aliments. És el cas del cacau i la xocolata en que tenim una especialització i ens permet donar a conèixer xocolates elaborades amb cacaos fins d'aroma, dels països on treballem, per gaudi dels nostres amics.

Enguany s'ha realitzat dues conferències a Casa Amatller a més d'una xerrada amb sopar inclòs amb un grup de tècnics de l'ICEA



S ENSIBILITZACIÓ

Des de la Fundació donem especial importància a la sensibilització de la població ja que creiem que és només proporcionant informació que inciti a la reflexió com es poden aconseguir canvis en les actituds i les accions de les persones.

És per aquest motiu que l'àmbit de la sensibilització adquirirà cada cop més rellevància en l'acció de la fundació. Aquest any hem iniciat algunes actuacions, d'entre les que destaquen la realització d'un projecte sobre l'alimentació saludable, l'elaboració d'un tríptic informatiu sobre la Fundació i l'establiment de noves col·laboracions enfocades a enfortir aquesta nova línia d'acció.

Projecte Alimentació Equilibrada *Projecte d'educació en l'àmbit de la salut vinculat a l'alimentació i enfocat als centres educatius, amb la col·laboració de l'Obra Social de Caixa de Tarragona*



Material didàctic que es va repartir als centres educatius

L'objectiu de la iniciativa és educar en salut alimentària. Amb aquest propòsit es porten a terme tres accions. En primer lloc es realitza un estudi de la situació actual als menjadors escolars de Catalunya a partir del qual es procedeix, en segon lloc, a l'elaboració de recomanacions nutricionals que permetin millorar les debilitats detectades. Finalment, es distribueix el material elaborat de forma didàctica i es presenta a diversos als centres educatius i empreses del sector.

Els tríptics es distribueixen en 3 centres de primària de Tarragona i 2 centres també de primària de Reus. A més a més, es reparteixen a un centre de serveis de formació i desenvolupament BRM PREVIFORM i al càtering PLAT A TAULA. Al mateix temps, el càtering ho fa arribar a tots els nens i nenes de 3 escoles diferents que fan ús del menjador.

Poden concloure així que la difusió ha estat bona i que la informació ha arribat tant a escolars, com a pares i a associacions, contribuint així a la promoció de la salut i de la dieta equilibrada.

COL·LABORACIONS

Fundació Institut Amatller d'Art Hispànic Signatura d'un conveni de col·laboració que significa un pas important per la Fundació Kab K'uh en la seva tasca de sensibilització

Des de principis d'aquest any s'iniciaren contactes amb la Fundació Institut Amatller d'Art Hispànic que finalment es concretaren a l'estiu en la firma d'un conveni de col·laboració. Aquesta institució és propietària de la Casa Amatller de Puig i Cadafalch, situada al Passeig de Gràcia de Barcelona, i té com a finalitats principals la conservació i pública exhibició de la Casa Amatller i les seves col·leccions i el foment de la recerca en l'àmbit de la història de l'art hispànic.



Facana Casa Amatller



Detalls Casa Amatller

La voluntat de donar a conèixer l'activitat d'Antoni Amatller com a industrial xocolater fou el punt de partida que posà en contacte ambdues entitats. En aquest context, s'acordà que la Fundació Kab K'uh col·laborarà amb la Fundació Amatller en la realització de les activitats vinculades a aquesta nova línia de treball, com per exemple en la realització de tasts de xocolata, aportant l'experiència de la nostra entitat en el món del cacau i la xocolata en l'assessorament d'aquestes accions. Per la seva part, la Fundació Amatller col·laborarà en la línia de treball de sensibilització que ha engegat la Fundació Kab K'uh, tan pel que fa a la vessant històrico-cultural del cacau i la xocolata com en relació a la situació socioeconòmica dels productors del sud. Amb aquesta finalitat la Fundació Amatller cedirà espais de la Casa Amatller per tal de dur a terme exposicions, tallers, etc.



Josep Guinovart Donació a La Fundació d'un gravat inspirat en la xocolata amb la voluntat de col·laborar en el finançament de l'entitat.



Josep Guinovart

Amb la voluntat de contribuir en la nostra tasca el desaparegut pintor Josep Guinovart (Barcelona 1927-2008) elaborà un gravat inspirat en la xocolata, del que en feu 80 còpies, que donà a la Fundació.

El donatiu, doncs, es tracta de 80 gravats calcogràfics originals il·luminats a mà amb guaix, numerats i firmats per l'autor, de 45x53 cm. en paper Hahnemühle de 300 gr. Es presenten enquadrats en una carpeta especialment

dissenyada per l'obra i amb un document acreditatiu de l'autenticitat del gravat. Tenen un cost de 800 € que es destinen a cobrir les despeses de funcionament.



Exemplar del gravat de Josep Guinovart

La Selecta Continuació de la col·laboració de la Fundació en l'elaboració de l'obsequi de Nadal de l'empresa LA SELECTA

La Selecta és una empresa especialitzada en la distribució de productes de qualitat als professionals de la gastronomia. L'àmbit de treball de l'empresa va fer que aquesta es mostrés sensible a la tasca que duu a terme la Fundació cosa que portà a que l'any passat iniciéssim una col·laboració en la que la Fundació participava en l'elaboració de l'obsequi de Nadal que l'empresa ofereix als seus clients, al mateix temps que La Selecta ens permetia d'incorporar-hi una còpia de la memòria anual, cosa que repetim enguany. Així, la distribució d'aquest obsequi significa també per la Fundació una nova via de sensibilització.



Pla de Desenvolupament Humà Local a Guantànamo

Signatura d'un conveni de col·laboració amb el PDHL de Nacions Unides a Guantànamo que enforteix l'acció de la Fundació Kab k'uh a la zona

En el marc de la celebració del desè aniversari del Pla de Desenvolupament Humà Local (PDHL) de Nacions Unides a Cuba la Fundació mantingué una reunió amb la representació del pla a la zona de Guantànamo en la que es parlà dels projectes que la Fundació té identificats a la zona i dels que ja han rebut finançament i estan executant-se. Sorgí de la reunió l'establiment d'un acord entre la Fundació i la institució de Nacions Unides que estableix les bases per a les col·laboracions entre ambdues parts que es concreten en l'acord de cogestionar projectes a la zona de Guantànamo (Cuba).

Actualment ja s'està cogestionant el projecte "Suport nutricional a pacients amb problemes genètics i altres grups vulnerables", una primera experiència que està donant resultats realment molt positius. La cogestió ha facilitat enormement l'establiment de contacte amb la contrapart local així com l'elaboració de documentació. A més, per la Fundació la col·laboració amb el PDHL suposa una garantia de bona gestió enfront dels finançadors.

La bona marxa de la col·laboració fa que es tingui previst per al 2010 arribar a nous acords per tal de gestionar projectes que la Fundació té identificats també a Guantànamo.

A GRAÏMENTS

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

Montagud Editores

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