

ACTA No. 208 – 2019
PERÍODO (2016 ~ 2020)
SESIÓN EXTRAORDINARIA

Celebrada por el Concejo Municipal de Upala, cantón trece de la provincia de Alajuela, en el Salón de Sesiones de la Municipalidad de Upala, el día miércoles once de diciembre año dos mil diecinueve al ser las trece horas con trece minutos, comprobándose la siguiente asistencia:

REGIDORES PROPIETARIOS:

Lorena	Chavarría	Pérez	
Felix P.	Martínez	Ugarte	
Julio C.	Sequeira	Cabrera	
Álvaro	Carrillo	Alfaro	
Juan A.	Alcocer	Alcocer	
Hermógenes	Rivas	Chavarría	Ausente
Daisy	Elizondo	Villalobos	

REGIDORES SUPLENTE:

José B.	Briceño	Cubero	Ausente
Mélida	Miranda	Romero	Ausente
Miguel	Lara	Torres	
Digna	Espinoza	Romero	
Enrique	Rojas	Gamboa	Ausente
Zeidi Y.	Ampié	Romero	Ausente
Emilio	Ortíz	Ruiz	

SÍNDICOS PROPIETARIOS:

Timoteo P.	Aguilar	Trejos	
Luis E.	Rodríguez	Naranjo	
María	Palma	Mercado	
José L.	Valverde	Mesén	
Alexia M.	Oporta	Mora	Ausente
José E.	Calderón	Vega	Ausente
Alfredo	Ruíz	Jiménez	
Leonardo	Arce	Sirias	

SÍNDICOS SUPLENTE:

Betsi P.	Segura	Ruiz	
Yerling C.	Orozco	Rodríguez	Ausente
Julio C.	Meneses	Pérez	
Yesenia	Cerdas	Salas	Ausente
Juan	Leal	López	Ausente
Raquel	Cascante	Alanis	Ausente
Emily Y.	Torres	Zepeda	Ausente
Thelma Ma.	Brenes	Castellón	Ausente

<u>PRESIDENTE MUNICIPAL:</u>	Alvaro Carrillo Alfaro
<u>ALCALDE MUNICIPAL:</u>	Juan B. Acevedo Hurtado
<u>SECRETARIA CONCEJO:</u>	Liseth Vega López
<u>ASESORA LEGAL CONCEJO:</u>	Luisa M. Cisneros Corea

Posteriormente a la comprobación del quórum la Presidencia da por iniciada la sesión, acto seguido somete a consideración el orden del día siendo aprobado de la siguiente manera:

ORDEN DEL DÍA

CAPÍTULO I: Proyecto asfaltado Canalete - Higuierón (INDER, MOPT, ADI Higuierón, CoopeGuanacaste, y Municipalidad.

CAPÍTULO II: Presentación por parte del INDER proyecto Centro de Acopio para Cacao

CAPÍTULO I: Proyecto asfaltado Canalete - Higuierón (INDER, MOPT, ADI Higuierón, CoopeGuanacaste, y Municipalidad.

ARTÍCULO 1)

La Presidencia Municipal brinda el espacio a los Señores (as) miembros de la Junta Directiva de la A.D.I el Higuierón, para que expongan ante los señores del INDER el proyecto de Asfaltado del camino Canalete – Higuierón.

Sr. Juan Acevedo Hurtado – Alcalde Municipal, es a solicitud de Ricardo Rodríguez B y Manrique Jiménez Castro que estamos realizando esta sesión y haberlos convocado para la presentación del proyecto de centro de acopio residuos sólidos, y también tenemos a la A.D.I del Higuierón para aprovechar presencia del INDER y proponer una alianza entre el INDER, Municipalidad para el proyecto de asfaltado de la calle del Higuierón – Canalete.

El Concejo Municipal por unanimidad con dispensa del trámite de comisión acuerda variar el orden de la Agenda y brindar el espacio en primera instancia a los señores de la A.D.I del Higuierón, para que expongan el proyecto de Asfaltado del camino Higuierón – Canalete.

Regidor Carrillo Alfaro, CoopeGuanacaste hace aporte a la ADI Higuierón, y la Municipalidad hizo un aporte, queremos dar solución pero ocupamos el apoyo del INDER es un proyecto de 6 años, se hizo inversión pero está estancado, queremos ver que puede aportar el INDER estamos en la disposición, ellos tienen el compromiso de CoopeGuanacaste, queremos ver si hay posibilidades.

Sr. Ricardo Rodríguez Bonilla, me plantean un proyecto desconozco de que se trata, presupuestamos en julio de cada año, no hay inconveniente en ayudar, para 2021 es el primer proyecto que va a hacer planteado, pero si hay que cumplir con los requisitos del proyecto, me gustaría que al final se queden para conversar

y dar el contacto de nuestro proyectista, no hay problema de asumir el compromiso, asumir lo que nos corresponde, al final nos quedemos a ver de que se trata el proyectos y los orientamos en cosas que se pueden ir haciendo.

Sr. Juan Acevedo Hurtado – Alcalde Municipal, en el proyecto tenemos el ofrecimiento de CoopeGuanacaste, es alianza entre instituciones y empresa privada, y para los presentes el interés municipal es por el compromiso moral de esta Municipalidad desde hace varios años, para con la comunidad ellos hicieron todo lo que pudieron y han seguido con el proyecto, el interés del Concejo y Alcaldía, ahora que ellos retoman el proyecto con la participación de la comunidad, CoopeGuanacaste y esperamos el apoyo del INDER, esta es la primer parte.

Regidor Carrillo Alfaro, ese es un proyecto del gobierno anterior, se quedó votado con el cambio de ministro, al pasar los recursos con la nueva ley 9329 que pasó todo a las municipalidades.

Sr. Jose Brenes – A.D.I Higuierón, tenemos años (ADI) varias juntas, en su momento estuvo listo, son 4.2 Km para que se echara el asfalto por cosas con el MOPT no se chorreo el asfalto, se quedó la comunidad dio todo el aporte, no logramos conseguir el proyecto, este año queremos retomar ese asfaltado, todo el proyecto todos los permisos el Ministro del MOPT había firmado, queremos el apoyo del INDER, el gerente de CoopeGuanacaste no pudo venir pero manifestó el compromiso de ellos, son beneficiados directo, les agradecemos el espacio, reiteramos el agradecimiento, y gracias por el espacio.

CAPÍTULO II: Presentación por parte del INDER proyecto Centro de Acopio para Cacao

ARTÍCULO 1)

La Presidencia Municipal brinda el espacio al Sr. Ricardo Rodríguez Bonilla – Director Regional del INDER Región Huetar Norte Norte, y al Sr. Manrique Jiménez Castro – Coordinador INDER oficina Upala, quienes Presentan el Proyecto del Centro de Acopio para Cacao en la Región Huetar Norte Norte.

Sr. Ricardo Rodríguez Bonilla el proyecto del centro de acopio, lo que nos interesa es ver el proyecto, nos encontramos cuando llegue con la sensación del programa tejiendo desarrollo, viendo que el proyecto era que se contaba la historia (no era un proyecto elaborado), la decisión era poner a alguien a escribir el proyecto, era difícil que una cooperativa o asociación hiciera la redacción, a solicitud de Coopecacao, quienes fueron reuniones a poder poner la información, gracias a ellos asumimos el compromiso, ha sido difícil, agradecer al CITA de la UCR tiene que ver con aspectos técnicos, hoy se culmina se etapa de elaboración del proyecto, donde tenemos el terreno para construir y aportar el dinero para la construcción pienso que Upala y sus productores se merecen eso y más, se va a hacer un gran aporte, esperamos que eso quede en manos de productores y lo valoren, hoy es el inicio de la presentación, y luego viene la demás para el proyecto y su construcción alrededor de 1 año.

Sr. Alejandro Barquero - INDER, hace exposición de proyecto planta agroindustrial de dar valor agregado. Capacidad de 2 toneladas por día.

Regidor Carrillo Alfaro, es un proyecto que se ha luchado desde hace ratos. Hemos querido como comisión que se cubra a todos los productores de la región.

Sr. Ricardo Rodríguez Bonilla, Fernando - coordinador Regional del MAG, y yo hemos estado conversando que el MAG asume el compromiso para desplegar a una persona para dar asistencia técnica, estamos pensando en una planta de muy alta tecnología, con material muy escogido, esperamos gente del Caribe, comenzar con Coopecacao y ASOPAC para dar asesoría, iniciando con ellos y promocionar el uso del material, viene una tarea para el 2020. Entre le INDER y el MAG va esa propuesta.

Sr. Jose Pablo – ASOPAC, cuál sería el mecanismo de integración de estas alianzas con organizaciones y afiliación con el marco de Coopecacao, cual es el margen mínimo de utilidad para que el proyecto vaya generando condiciones de rentabilidad, y lo otro es cuando usted habla de un profesional, sería solo para todo el proyecto, territorio o cantón.

Sr. Fernando – Coordinador Regional MAG, tenemos un equipo de trabajo que ha venido funcionando en el tema de Cacao, Guatuso, Los Chilles, Upala, es todo el equipo en conjunto con el equipo del INDER una plataforma para dar soporte y apoyo técnico, como lo manifiesta Ricardo estamos en la plataforma nacional de cacao, estaremos conectados a nivel nacional al tema del cacao, esta administración lleva este eje, daremos el acompañamiento a las organizaciones, tenemos la posibilidad de colocar cacao en Nepal, hay una serie de acciones complementarias, desde la región hay equipo técnico que daría soporte a la propuesta de cacao.

Sr. Ricardo Rodríguez Bonilla, a partir de 10 dólares es el mercado común, hay ganancias, a partir de ahí es aumentar las ganancias, es una planta con convenio de uso, damos toda la infraestructura, logística, y el que administración solo da mantenimiento, o talvez nos exigen pagar un canon pero eso sería lo mínimo, esos son ventajas.

Esto consiste, nosotros somos funcionarios las organizaciones son los encargados de liderar, estaría la municipalidad, hay instituciones pendientes para integrarse, eso sería para beneficiar a todas las organizaciones, es una forma de subsidiar, si lo sacamos a fuera no vamos a tener ganancias, establecer el precio es sentarse y discutirlo, ponerse de acuerdo, no hay injerencia para nada, hemos estado viendo el arranque con Coopecacao como funcionarios tenemos ilusión y esperanza en este proyecto.

Sr. Jose Pablo – ASOPAC, cuantos asociados son los actuales con los que cuenta Coopecacao me gustaría saber, fui constituyente, me gustaría saber cuántos hay de Guatuso, estoy de acuerdo con usted.

Sr. Ricardo Rodríguez Bonilla, lo lógico es que Coopecacao sea quien informe.

Sr. Cristian – Presidente de Coopecacao, la historia la hemos repetido más de una vez, de Guatuso tenemos a 3 (tres) compañeros porque han estado cumpliendo con un estatuto, en el momento de la constitución de la cooperativa, es un tema de cultura, se asumió un compromiso el día de la constitución de cancelar en un año el capital social, se dio otra oportunidad para ponerse al día, pero tampoco se dio, algunos cuando se les recordaba el pago decían que la cooperativa solo plata pedía, actualmente solo 3 de Guatuso, pero fue por eso.

Sr. Miguel Murillo - Coopecacao, la idea de Coopecacao fue crearse como un proyecto regional, y jalar productores de todos lados, la idea es asociar a todos los productores tanto de Upala, Guatuso y los Chiles, hay cantones que estaban con ASOPAC entonces productores se desafiliaron y se quedaron en ASOPAC pero siempre van a estar abiertas las puertas de Coopecacao de afiliar a la mayor cantidad de socios.

Sr. Manuel Marin - Coopecacao, agradecer a todos los que nos han ayudado especialmente al INDER, este proyecto no hubiera salido si don Ricardo Rodríguez B no le hubiera puesto interés, proyectos mal hechos teníamos, la cooperativa se siente tranquila, esto no es solo para cooperativistas sino para todo el cantón esto es abierto para los 3 cantones, para ser cooperativista están los estatutos, se confunde el cooperativismo con el IMAS, la cooperativa tiene otra solución, se acerca a la cooperativa, se da curso de cooperativismo para que se vea como es la cosa, agradecer al sr. Alejandro y Ricardo.

Sr. Juan Acevedo Hurtado, brinda espacio al Sr: Rigoberto Murillo.

Sr. Rigoberto Murillo, hace 15 años trajimos un árbol de aguacate de Nicaragua, ese árbol produce aguacate actualmente, el TEC y la UCR hizo estudio al árbol de cacao de los 40, se utiliza para sombra de cacao (se refiere al árbol de aguacate), se presenta mayor calidad y producción en comparación con otros aguacates, fue caracterizado para la reproducción.

Sr. Juan Acevedo Hurtado, agradecer al INDER por la exposición y por la buena noticia para los productores de cacao, para el cantón de Upala y para la zona norte norte, y podrían verse beneficiados otros cantones de la región, la mayor cantidad de problemas en la región es el desempleo, con iniciativa propia en el caso del cacao, en el caso nuestro sería una alternativa viable y l amas segura para combatir el desempleo para nosotros un centro de acopio como este sería la mejor herramienta para combatir eso, solo pensemos como era nuestra región cuando tengamos la planta procesadora de cacao.

Estoy seguro de que en este momento es la alternativa que tenemos en Upala viéndolo desde el punto de vista de la actividad agrícola en Upala, el INDER nos anuncia el futuro de Upala, y en pocos años vamos a ver el impacto positivo en nuestra región.

En todo Costa Rica solo en este cantón existe la política de cacao, se ha impulsado a los productores desde el ángulo municipal, gracias a la INDER y aprovechar esta oportunidad.

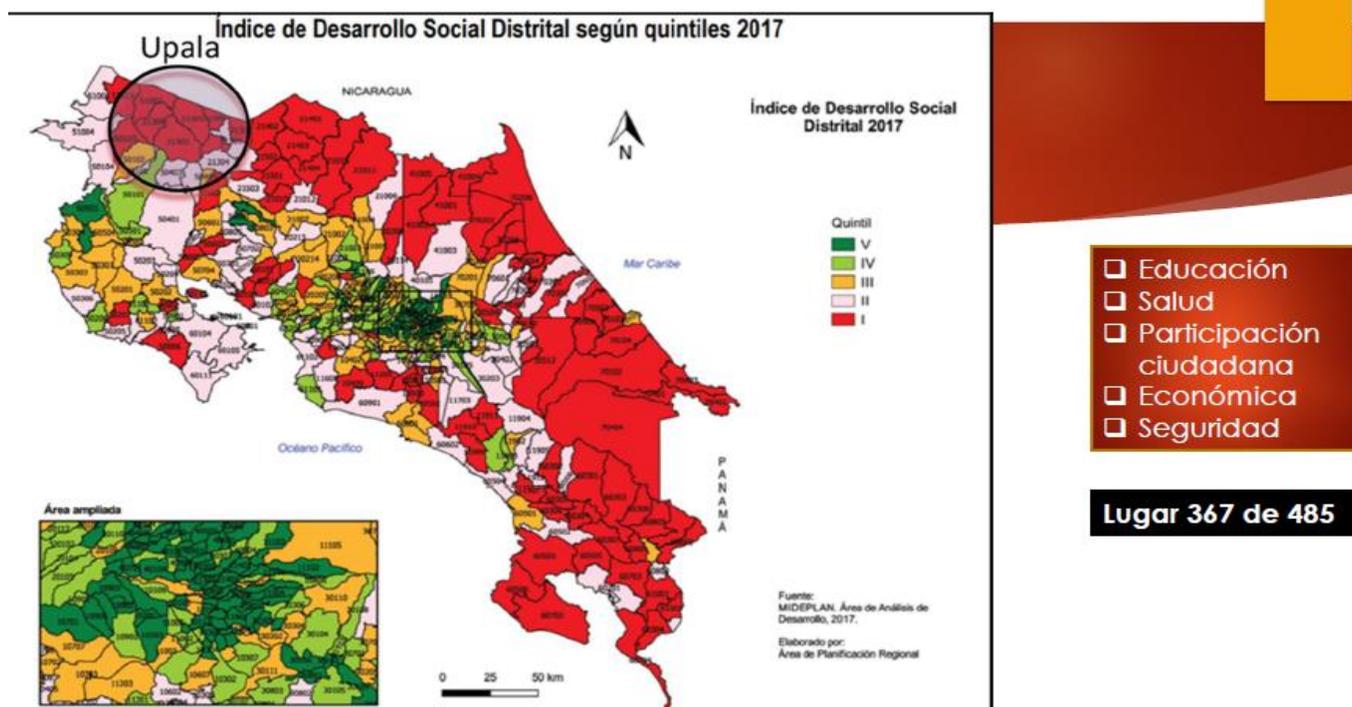
Regidor Carrillo Alfaro, agradecer a todos, si don Ricardo no lo toma, ese proyecto no camina, sabemos las ganas que le ha puesto don Ricardo a este tema. En la comisión municipal participa en la elaboración e implementación del plan nacional de cacao, no queremos que se queden productores de la región, la idea es que todos tengan la misma posibilidad, no queda más que agradecer el rato que sacaron.

PLANTA AGROINDUSTRIAL DE AGREGACIÓN DE VALOR AL CACAO UPALA – COSTA RICA



Objetivo General

- Establecer una planta agroindustrial para el acopio, transformación y comercialización de Cacao en la Zona Norte-Norte de Costa Rica, por parte de la Cooperativa Coopecacao del Norte-Norte, R.L.
- Establecer un banco de material genético a partir de una colección de árboles promisorios.



Planta Agroindustrial de Agregación de Valor al Cacao

Organización Internacional de Normalización (ISO) anunció un nuevo conjunto de normas para los productores de cacao: la norma ISO 34101 “**granos de cacao sostenible y trazable**”, la cual tendrá como objetivo especificar los requisitos para un **sistema de gestión para el cultivo de los granos de cacao**, dichos estándares se están desarrollando por el Comité Europeo de Normalización (CEN), bajo la responsabilidad del CEN / TC 415, cacao sostenible y trazable. Esta normativa está **planeada ejecutarse en el 2020** (Procomer, 2016)

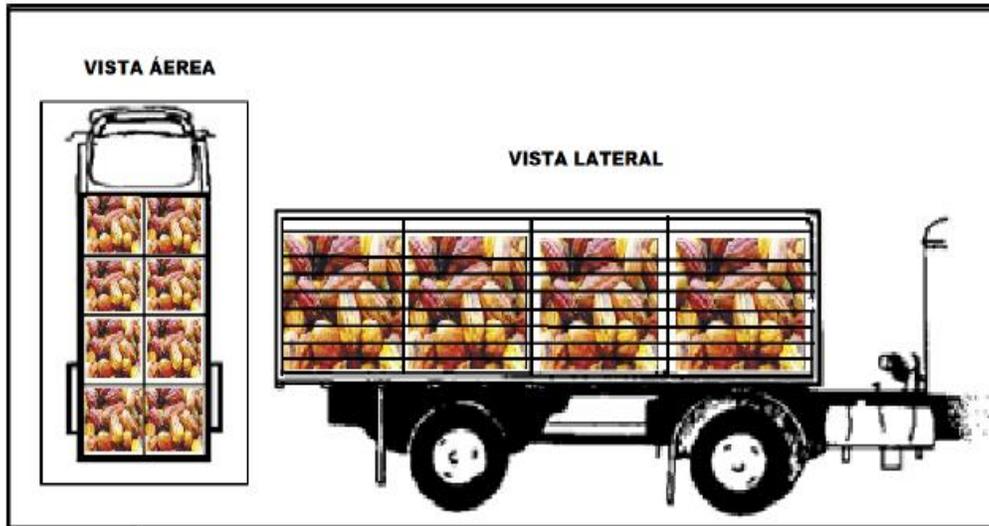
UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

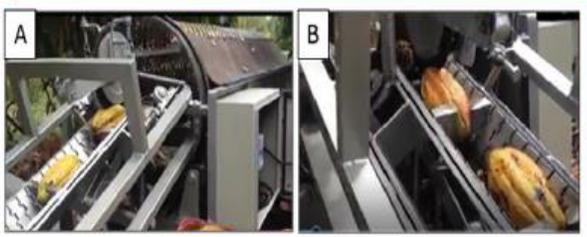


Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

TRAZABILIDAD-INOCUIDAD-CALIDAD

Transporte de mazorcas a Planta Agroindustrial





A y B. Máquina industrial para el quiebre de mazorcas de cacao.
 C. Secciones donde debe cortar el disco, para división de la mazorca.



PROCESO DE FERMENTADO

CACAO TRADICIONAL



CON FERMENTACIÓN



VALOR BIOLÓGICO APROX. 30-40%

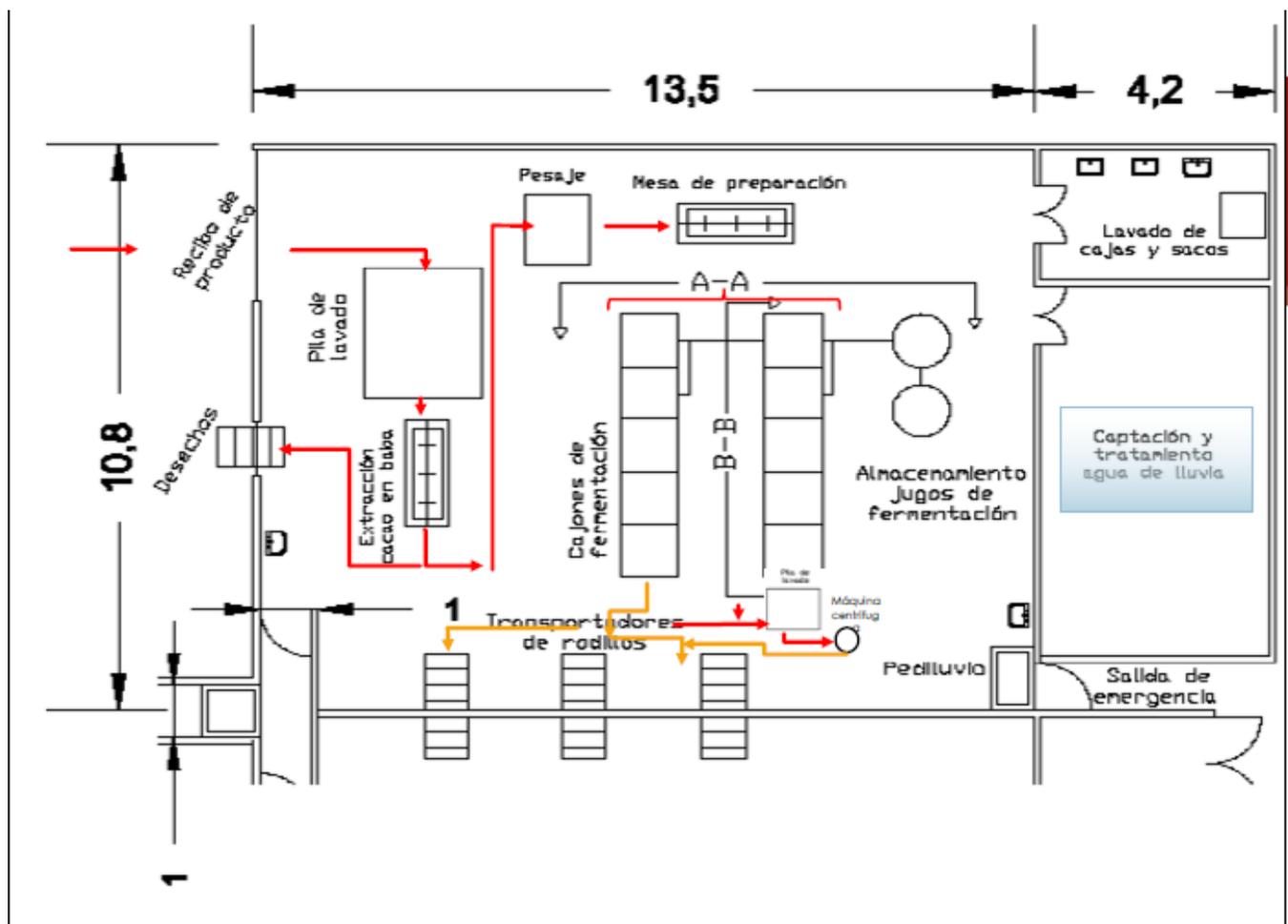
CACAO RAW



SIN FERMENTACIÓN



VALOR BIOLÓGICO APROX. 90%



Área de proceso sucio

PROCESO DE SECADO

CACAO TRADICIONAL



TÚNEL DE SECADO CAP. 400 KG/ TANDA 60 ° C



TIEMPO ESTIMADO: 24-36 HORAS



HUMEDAD 8% APROX

CACAO RAW



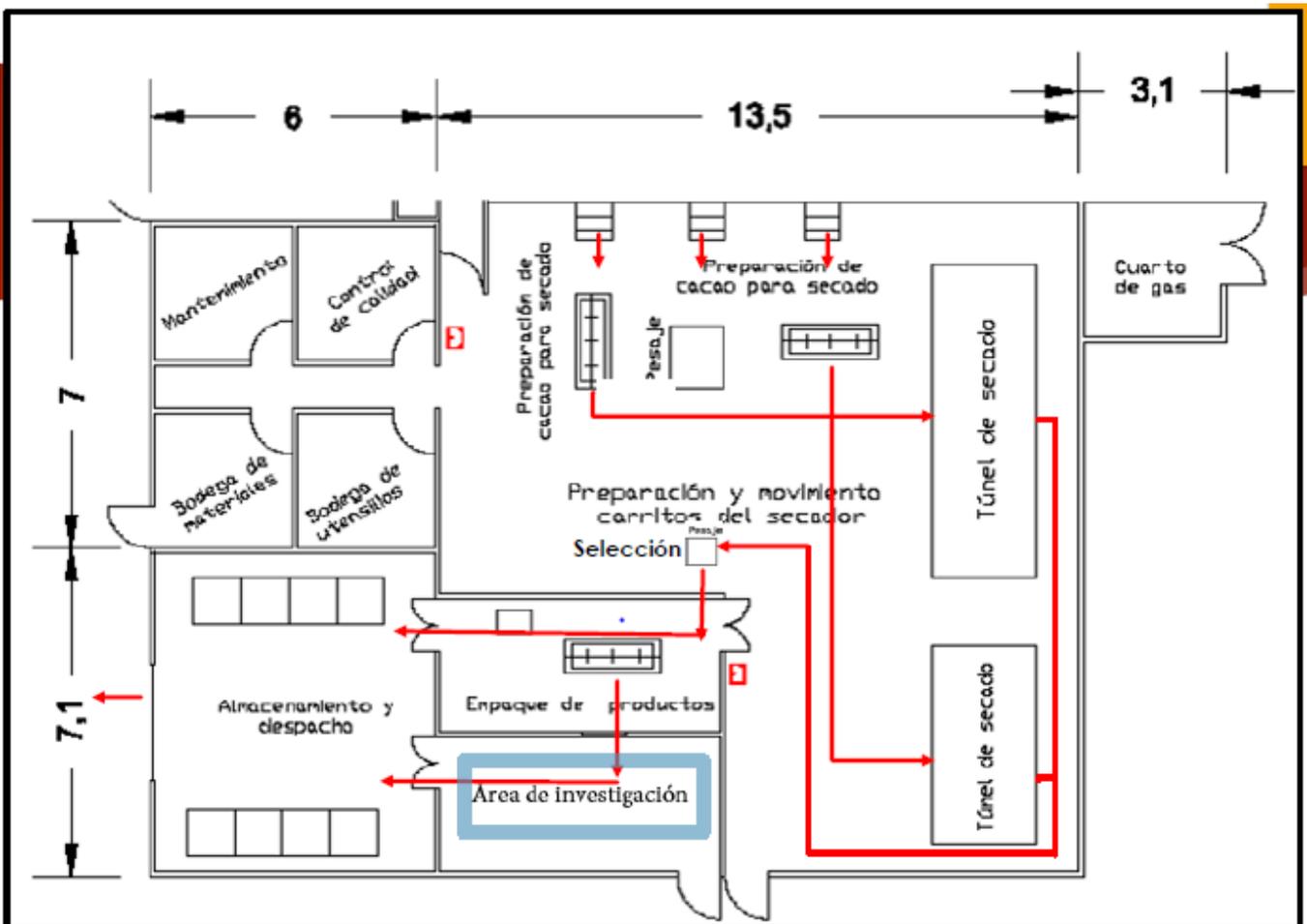
TÚNEL DE SECADO CAP. 200 KG/ TANDA 40 ° C



TIEMPO ESTIMADO: 36 HORAS



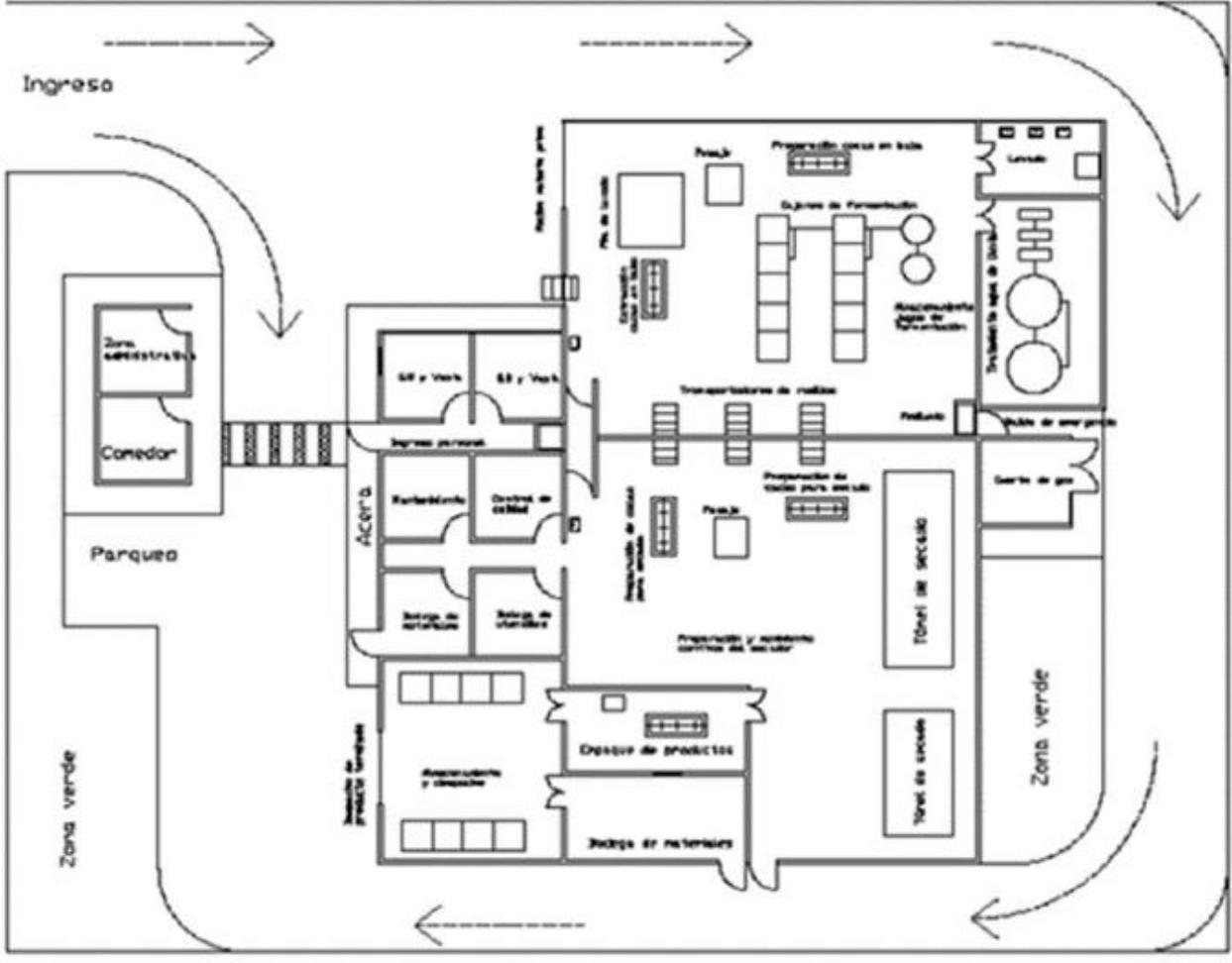
HUMEDAD 8% APROX



Área de proceso limpio

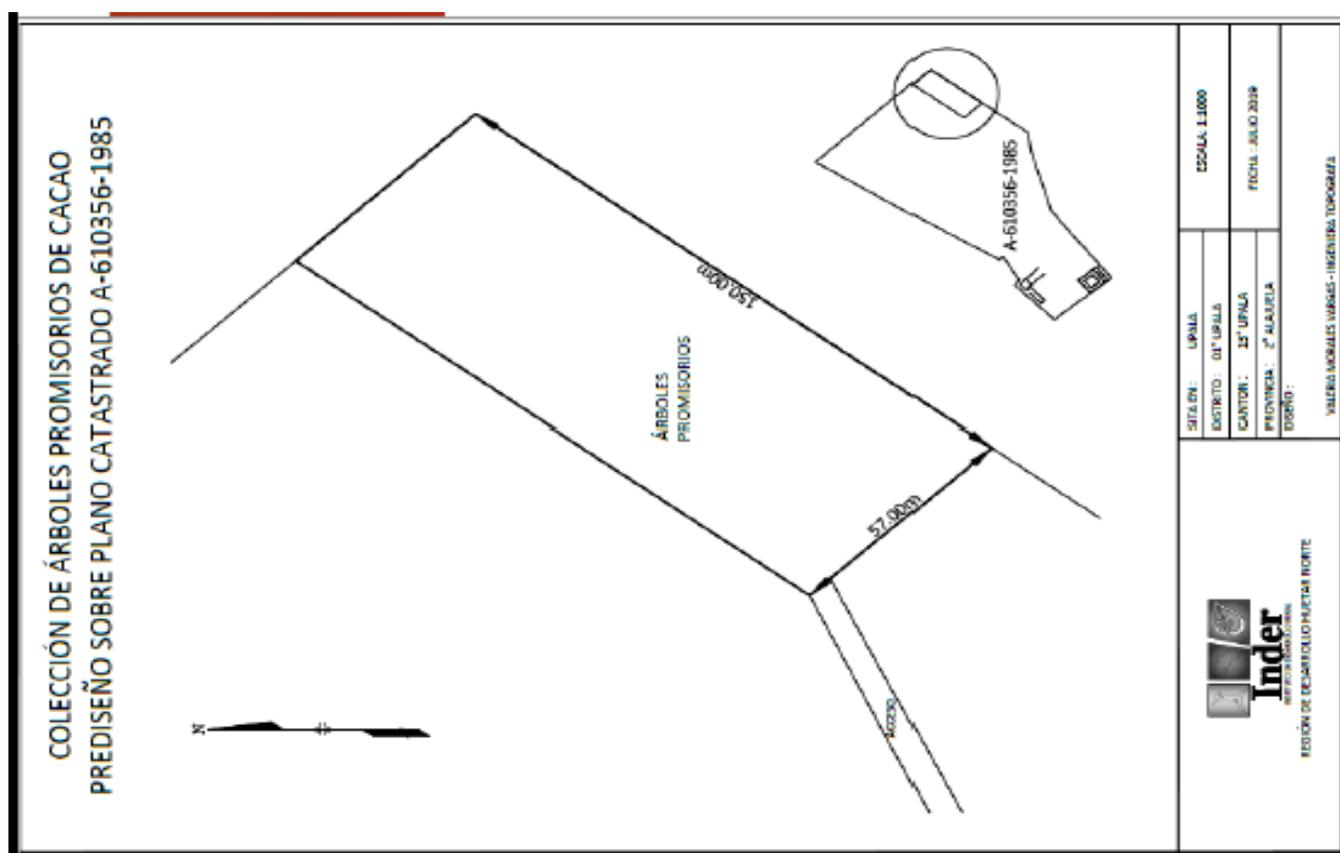


International Chocolat Award 2017



Planta integrada de cacao

- ▶ Semillas grandes y de buena calidad
 - ▶ 8500 m²
 - ▶ 3 árboles por productor



	Rubro	Etapas del proyecto				Responsable
		Etapa I	Etapa II	Etapa III	Etapa IV	
1	Componente suelo	X				Inder
2	Diseño del centro de acopio	X				Inder, CITA - UCR
3	Construcción del centro acopio		X			Inder
4	Equipo y maquinaria de producción			X		Inder
5	Equipo de oficina			X		Inder
6	Equipo de transporte			X		IMAS
7	Permisos	X	X			Inder, Coopecacao
8	Capacitación y asesoramiento			X	X	INA, Procomer, Infocoop, MAG
9	Capital de trabajo			X	X	Inder
10	Colección de árboles promisorios				X	INTA, Coopecacao

Beneficiarios (as) directos		Beneficiarios (as) indirectos	
Beneficiarios directos	Cantidad de personas	Beneficiarios indirectos	Cantidad de personas
Mujeres	33	Mujeres	85.14
Hombres	60	Hombres	52.85
Niños(as)	14	Niños(as)	11.78
Jóvenes	8	Jóvenes	
Personas adultas mayores	12	Personas adultas mayores	197.35
Personas con discapacidad	3	Personas con discapacidad	
Total beneficiarios directos	130	Total beneficiarios indirectos	447.12



Estrategia planteada en el Plan Nacional de Cacao en cuanto a procesamiento cacao nacional

Estiación		Transformación	
Visión de éxito por estiación		Las actividades de agregación de valor al cacao y sus derivados generan una oferta diversificada y una distribución más equitativa de los beneficios entre los actores involucrados.	
Resultados esperados	Productos esperados	Acciones estratégicas	
1. Los productores fermentan y secan el cacao en baba bajo estándares de calidad que permiten obtener uniformidad del producto a este nivel.	<p>a) Protocolos de fermentación y secado creados y difundidos entre los productores que consideren particularidades de las regiones cacaoeras</p> <p>b) Plan de capacitación y transferencia tecnología para la fermentación y secado del cacao a partir de protocolos creados</p> <p>c) Programa de desarrollo de infraestructura para la fermentación y secado</p>	<p>i. Crear protocolos de secado y fermentado basados en investigaciones formales, para el aseguramiento de la calidad del cacao en su utilización posterior (Considerar aspectos climáticos de las regiones)</p> <p>ii. Establecer un sistema de trazabilidad para el seguimiento a la aplicación de los protocolos de calidad</p>	<p>i. Establecer, a partir de los protocolos, acciones de capacitación y transferencia de tecnología para su aplicación por parte de los productores</p> <p>ii. Identificar y transferir tecnologías de fermentado y secado adecuadas a las condiciones de los productores</p> <p>iii. Identificar capacidad instalada de acopio, fermentado y secado en las regiones</p> <p>iv. Crear centros de acopio y programas logísticos que incluyan el fermentado y secado bajo criterios de calidad asociada a los protocolos definidos</p>
2. Los productores, procesadores y comercializadores aumentan los beneficios obtenidos por los productos del cacao a través de iniciativas de agregación de valor que reconocen aspectos tangibles e intangibles (cultura, historia, etc.) de manera diversificada (industria alimentaria, cosmética, etc.).	<p>a) Programa integral de innovación para la agregación de valor al cacao (valor cultural, histórico, biológico, ambiental y diversificación de productos, etc.) que se establezca a partir de los esfuerzos institucionales existentes. (Capacitación, infraestructura, acompañamiento)</p> <p>b) Alianzas entre organizaciones consolidadas para la generación de iniciativas de agregación de valor</p>	<p>i. Identificar iniciativas que apoyen la innovación y desarrollo de acciones de agregación de valor en las regiones para su articulación</p> <p>ii. Incrementar la agregación de valor en productos y subproductos de cacao, incluyendo diversificación de industria (cosméticos, p.ej.) recuperación de aspectos históricos, ancestrales, sostenibilidad ambiental, impacto social, vinculación familiar, etc.</p> <p>iii. Crear una cartera de posibilidades de agregación de valor para el cacao y sus productos derivados en todas las fases de procesamiento, incluyendo certificación (orgánico, comercio justo, etc.)</p>	<p>i. Promover alianzas entre organizaciones y empresas para la agregación y la comercialización de valor al cacao y sus derivados</p>

MERCADO

Movimiento "Bean to Bar", o del "grano a la barra". Este movimiento hace referencia a artesanos del chocolate y/o manufactureras que transforman los granos de cacao en productos de chocolates en sus mismas instalaciones



480 negocios entre comercios artesanos de chocolate especial y manufactureras que demandan este tipo de cacao. Distribuidos de la siguiente manera: 192 en los Estado Unidos, 34 en Canadá, 92 en Europa, 57 en Asia y Australia y 100 en Latinoamérica.

Toneladas y precio de las distintas categorías del cacao de fino sabor y aroma



Rubro	Monto estimado
Vehículo	₡35 000 000,00
Infraestructura	₡467 017 000,00
Maquinaria de planta	₡204 630 396,70
Equipo de oficina	₡1 660 900,00
Diseños y permisos	₡23 064 020,00
Total	₡731 372 316,70

ARTICULO 2)

Regidor Carrillo Alfaro, se nos estaba quedando un asunto y es que no solicitamos el transporte para trasladarnos a Popoyoapa el próximo jueves 19 de diciembre de 2019, para asistir a la sesión extraordinaria de ese día, eso sería para que el Sr. Alcalde Municipal nos ayude a gestionarlo desde esta semana.

El Concejo Municipal por unanimidad con dispensa del trámite de comisión, acuerda en definitiva y en firme solicitar a la Administración Municipal se coordine el transporte para el día jueves 19 de diciembre de 2019, saliendo de la Municipalidad a las 09:00 a.m.

El transporte requerido es con capacidad de 24 personas, para el traslado del Concejo Municipal, a la comunidad de Popoyoapa, dado que ese día se estará realizando sesión extraordinaria en el salón comunal de esa localidad, misma que esta programada para las 10:00 a.m.

ARTICULO 3)

La Presidencia cierra la sesión siendo las catorce horas con veintiocho minutos.

Alvaro Carrillo Alfaro
Presidente Concejo Municipal

Liseth Vega López
Secretaria Concejo Municipal

UL
