

Prosperan investigaciones en Guantánamo y Bélgica para cacao de alta calidad



Igor Bidot de la Universidad de Guantánamo es el coordinador del proyecto de cacao investigación con universidad belga.

Investigadores de Cuba y Bélgica describieron como fructífera la colaboración y los resultados de más de una década de proyectos contribuyentes a producir cacao de alta calidad en la Isla y obtener un chocolate de aroma fino, cotizable en el mercado mundial.

El alto valor de la bellota tradicional de [Baracoa](#) –de semilla blanca- se demostró tras el primer lustro de estudios, dijeron a la prensa los Doctores en Ciencias Pierre Bertin, de la belga [Universidad Católica de Lovaina](#), e Igor Bidot Martínez, de la [Universidad de Guantánamo](#), colaboradores líderes de los proyectos.

El programa conjunto inició en 2009 en el municipio guantanamero de Baracoa, mayor productor del rubro en la Isla, y cerró una primera etapa en 2014, pero continúa al crecer y diversificarse líneas de investigación y ejercicio académico en su completamiento.

Actualmente avanza un proyecto de continuidad, dirigido específicamente al estudio para el mejoramiento genético del cacao y la consolidación de un sistema agroecológico para su producción, detalló Bertin, doctorado en Ciencias Agronómicas e Ingeniería Biológica, y Jefe del Departamento de Ecofisiología y Mejoramiento Vegetal de la prestigiosa institución belga.

Junto a Bidot, Doctor en Ciencias Biológicas y coordinador de la parte cubana del proyecto, Bertin constató la evolución de los trabajos en visita reciente a las siete fincas cacaoteras baracoenses donde se implementa el estudio en curso.

Los cultivadores acogieron positivamente la experiencia y están cada vez más abiertos a la investigación, pues son favorecidos por el éxito de ella, al potenciarse la capacitación de los productores, al igual que la de los expertos de la comunidad universitaria y científica guantanamera, refiere Bertin.

El catedrático belga elogió la preparación de los profesores cubanos y en general el nivel de la Educación en este país, que hacen -dijo- que sea cómodo trabajar de conjunto en el estudio del cultivo en cuestión y la búsqueda de genes de interés y plantas con alelos de resistencia a enfermedades como la llamada “mazorca negra”, la que más azota los cacaotales.



Pierre Bertin, investigador belga de la Universidad católica de Lovaina

El estudio permitió analizar muestras de suelo y raíces, para identificar hongos benéficos que forman micorrizas (simbiosis favorecedora de la absorción por las plantas), y microorganismos endófitos con potencialidades en el control biológico de plagas, parte de cuyas pruebas se realizan en los laboratorios de la institución de la ciudad de Lovaina La Nueva, al igual que los estudios actuales de genética, detallaron Bidot y Bertin.

La actual experiencia de cooperación interuniversitaria se extenderá hasta 2022 y, como la anterior, dispone de un financiamiento de medio millón de euros, otorgado por la Academia de Investigaciones y Enseñanza Superior de Bélgica, con el fin de la sostenibilidad productiva del renglón en que Baracoa es el mayor productor en Cuba.

Esta investigación aporta al desarrollo socioeconómico local, pues también los derivados del cacao son una importante línea exportable del país, pero a la vez ha promovido nuevas líneas temáticas para doctorados en Ciencias Agrícolas, destacó Bidot.

El favorecedor canje académico entre las universidades involucradas ha dado sus primeros resultados científicos, con impactos en publicaciones científicas internacionales, confiriéndole visibilidad y prestigio al plantel de la Villa del Guaso.

Fuente: Periódico Venceremos