

Julio 2016, No. 104

Avances del I Concurso Nacional de Cacao de Calidad

“Calidad de Cacao para Mejores Oportunidades de Negocios”

Con el propósito de seguir estimulando la producción de cacao fino para obtener mejores oportunidades de negocios en el mercado nacional, regional e internacional, la FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola) con el apoyo del Proyecto Cacao FHIA-Canadá y el proyecto PROCACAO, coordina el I Concurso Nacional de Cacao de Calidad. Esta es una actividad generada en el marco de la Cadena de Valor de Cacao y una gran oportunidad para que los productores de cacao, en forma individual u organizada, sometan su cacao a un análisis sensorial especializado que les permitirá conocer la calidad del grano producido. Los resultados obtenidos en esta transparente competencia nacional, permitirá conocer donde se están produciendo cacaos de calidad y la retroalimentación del proceso les orientará a mejorar los sistemas de producción y los protocolos de beneficiado, para obtener un producto que satisfaga los exigentes estándares de calidad del mercado internacional.

El Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA ha sido sede para la recepción de las muestras participantes. Tras el cierre de la recepción de muestras, se contabilizaron 21 muestras de granos de cacao provenientes de productores y cooperativas de los



Por primera vez en el país se lleva a cabo el Concurso Nacional de Cacao de Calidad.

departamentos de Cortés, Santa Bárbara, Atlántida, Olancho, Copán y Gracias a Dios.

Ya se han realizado las evaluaciones físicas y sensoriales de cada una de las muestras recibidas, con el fin de identificar cacao fino en sabor y aroma que se define como almendras de alto potencial aromático, con cualidades en sus características físicas y organolépticas. Tales características reflejan los efectos combinados del genotipo, del suelo y clima, del manejo agronómico aplicado a la plantación y de la tecnología de poscosecha utilizada.

El análisis sensorial de las muestras participantes está a cargo del Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras, que está integrado por 14 representantes de 9 instituciones vinculadas al rubro del cacao, que son FHIA, ASEPPRA (Asesoría y Servicios en Producción Agroindustrial), Chocolates del Caribe, COAGRICSA (Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada), XOCO, Chocolats Halba, COPRACAJUL (Cooperativa de Producción Agrícola “Cacaoteros de Jutiapa” Limitada), COPROASERSO (Cooperativa de Productores de San Viator Limitada) y REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras).



El análisis físico de los granos es parte esencial del proceso de evaluación.



El Panel Nacional de Cata de Cacao realiza las labores de evaluación física y sensorial de las muestras participantes en el Laboratorio de Cata de la FHIA.

El Ing. Miguel Romero representante de ASEPPRA en el Panel menciona, “Estamos muy bien representados en este Panel, el tener participación de instituciones del rubro del cacao brinda transparencia y credibilidad a las evaluaciones que hemos desarrollado. Tenemos un Comité Observador que vela para que toda actividad se realice de la mejor manera”.

Santos Chirinos, representante de la APROSACAO (Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales con Cacao Orgánico) e integrante del Comité Observador describe



El Sr. Santos Chirinos participa como observador en las evaluaciones realizadas.

las actividades de evaluación, “El proceso de evaluación del concurso ha sido excelente, se inició con una codificación de cada muestra, de esta forma todos los panelistas evalúan a ciegas cada una de las muestras, estos ignoran el lugar de su procedencia. Todos los procesos han sido transparentes.” Como soporte de las evaluaciones realizadas por el Panel Nacional de Cata de Cacao, las muestras también serán evaluadas por cataadores internacionales.

Honduras tiene el potencial, las condiciones agroecológicas adecuadas, productores motivados y el material genético con características de fineza, buen comportamiento productivo y resistencia o tolerancia a las principales enfermedades del cultivo, por lo que este concurso fomenta el interés de los productores para mejorar sus procesos de producción y los protocolos de beneficiado para obtener cacao de calidad y así tener acceso a mercados que reconocen esa calidad y por la que pagan mejores precios.

Ceremonia especial de premiación

El 9 de agosto de 2016 se realizará un evento memorable en el cual líderes gubernamentales, instituciones del rubro del cacao, invitados especiales, empresas chocolateras de Estados Unidos y productores estarán presentes para conocer los resultados de este Concurso Nacional de Cacao de Calidad, y premiar a las cooperativas o productores cuyos 3 mejores cacaos fueron identificados en esta competencia nacional.



Miembros del Panel Nacional de Cata de Cacao analizan los resultados de las evaluaciones realizadas.

Para conocer más detalles sobre el I Concurso Nacional de Cacao de Calidad 2016, se les recomienda contactar al Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras, C.A., al tel. (504) 2668-2470, correo electrónico hectoraguilar6@gmail.com