

Mayo de 2022, No. 181

## CONFORMACIÓN DEL PANEL DE CATA DE CACAO EN OLANCHO



**28 personas fueron capacitadas en temas y habilidades de catación, de los cuales 15 integrarán el Panel de Cata de Cacao de Olancho, quienes evaluarán la calidad del cacao de esta zona.**

En los últimos 35 años la FHIA ha trabajado en actividades de investigación en temas prioritarios como el establecimiento del cultivo de cacao en asocio con especies maderables y frutales en sistemas agroforestales; así como en la evaluación de clones de cacao resistentes a enfermedades, compatibilidad sexual entre clones y arreglos policlonales, y otros. Todas estas acciones se complementan con la cosecha y beneficiado del grano de cacao siguiendo un adecuado proceso de fermentación y secado para lograr la calidad del grano requerida por el mercado.

A través del Departamento de Poscosecha la FHIA también ha liderado el proceso de análisis físico y sensorial del cacao para determinar su calidad. Esto ha permitido a través de los años, la conformación del Panel Nacional de Cata de Cacao en Honduras.

Tomando en consideración esta experiencia y la necesidad de fortalecer el recurso humano con habilidades para analizar la calidad del cacao, la FHIA y Heifer International suscribieron un contrato para desarrollar un plan de

capacitación de catadores y formación del Panel de Cata de Cacao del departamento de Olancho, en el marco del proyecto Chocolat4All con el apoyo financiero del Banco Interamericano de Desarrollo (BID).



## Formando catadores de cacao

Para lograr ese propósito, durante el periodo del 6 de abril al 20 de mayo se desarrollaron en la ciudad de Catacamas, Olancho, tres módulos teórico-prácticos con una duración de 65 horas, en los cuales los participantes conocieron la metodología para hacer un riguroso análisis físico del grano de cacao, así como el proceso del análisis sensorial para identificar con alto grado de precisión los atributos organolépticos de varios tipos de cacao, mediante muestras de licor de cacao.



Ing. Héctor Aguilar.

“ Con este proceso de formación lo que buscamos es proporcionar a los participantes los conocimientos generales y las habilidades prácticas básicas sobre análisis de calidad de cacao, los factores agronómicos que afectan la calidad, aspectos fundamentales del beneficiado y su relación con la calidad del grano, así como las técnicas usadas para el análisis físico y sensorial del cacao para identificar los atributos de calidad y los defectos del mismo; adicionalmente, identificar a las personas con aptitudes para ser catadores de cacao ” expresó el Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA y facilitador en esta capacitación.

Por su parte el Ing. Carlos Guillermo Rosales, Gerente del Proyecto Chocolate4All, coordinado por Heifer International, manifestó que con esta capacitación se están dando los primeros pasos para fortalecer las habilidades y destrezas de los participantes para lograr un progresivo grado de eficiencia en el análisis físico y sensorial de muestras de cacao y chocolate procedente de este departamento “ para Heifer y el Proyecto Chocolate4All, es fundamental acompañar el proceso de capacitación en la cata de cacao y lograr la conformación del Panel de Cata de Olancho ”, enfatizó.

### Conformación del Panel de Cata de Cacao

Durante la ejecución del taller los 28 participantes realizaron pruebas de umbrales de sabor, alimentos y sustancias para la creación de la memoria sensorial, cata de diferenciación de sabores y aromas de licores de cacao provenientes de Ghana,



Ing. Carlos Guillermo Rosales.



Parte de los 15 del Panel de Cata de Cacao de Olancho, realizando cata de licor de cacao.



**Identificación de atributos de aroma y sabor en muestras de licor de cacao.**

Colombia, Perú, Nicaragua, Nigeria, Venezuela, Criollos y Trinitarios de Honduras. Además, se puso a prueba su capacidad de identificar sabores y aromas, lo cual fue fundamental para la selección de las 15 personas del Panel de Cata de Cacao de Olancho, el cual tendrá el seguimiento y apoyo de Heifer y la FHIA.

Los participantes pertenecen a organizaciones cacaoteras como APROCAPAN (Asociación de Productores de Cacao Capapan), APROBIL (Asociación de Productores de la Biosfera Limitada), APROSACAO (Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales con Cacao Orgánico-Olancho), Grupo de Mujeres Bendecidas, Manos Unidas y Chocolate El Portal de Patuca, ubicadas

en los municipios de Trojes, El Paraíso; Dulce Nombre de Culmí y Catacamas, Olancho.

Finalizada la jornada de formación los participantes expresaron que la oportunidad de estar en este taller ha sido valiosa, ya que les ha permitido conocer más sobre la cosecha, preselección y extracción de la semilla de cacao. Así mismo, adquirir conocimientos sobre ambiente, metodología, materiales, glosario sensorial, lenguaje sensorial, pruebas de licores para identificar y

asociar sabores de cacaos criollos, trinitarios y forasteros, que son parte esencial de la cata de cacao.



Sra. Elsa Dominga Sánchez.

“Esta capacitación fue todo un éxito, todo lo aprendido lo pondremos en práctica en nuestros emprendimientos y en cada reunión que tengamos en nuestras empresas y organizaciones que representamos. Me siento muy feliz y motivada, vamos a salir adelante”, expresó Elsa Dominga Sánchez, una de las participantes.

**A los interesados en conocer más sobre esta capacitación se les sugiere contactar al Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras, C.A.**  
 📞 (504) 2668-1191, 2668-2313, ✉ hector\_aguilar@fhia-hn.org