

Enero de 2023, No. 185

HONDURAS TENDRÁ LA OPORTUNIDAD NUEVAMENTE DE FIGURAR ENTRE LOS MEJORES CACAOS DEL MUNDO



Una vez más Honduras tendrá presencia en los Internacionales Cocoa Awards, prevista a realizarse entre noviembre y diciembre de 2023 en el Salón del Chocolate de París, pues ya han sido empacadas y enviadas las 6 muestras ganadoras de la 5.ª edición del Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma. Este evento se realiza cada 2 años para premiar a los mejores cacaos del país.

La convocatoria para participar en esta competencia fue girada en octubre de 2022 por la FENAPROCAHAO (Federación Nacional de Productores de Cacao de Honduras), quien recibió 27 muestras de granos procedentes de diferentes partes del país, las cuales fueron codificadas y entregadas al Panel Nacional de Cata de Cacao para su evaluación física y sensorial.

Una vez recibidas las muestras se realizó el proceso de limpieza, tostado, quebrado, descascarillado y molido, para obtener el licor de cacao, principal ingrediente para la cata.

Para el análisis de este licor, el equipo de experimentados catadores, miembros del Panel, tomaron en consideración 22 parámetros, siguiendo los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF. 2020).

Luego de una minuciosa y exhaustiva evaluación, el representante del Panel de Cata, Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA, entregó al Comité, los resultados codificados de las 27 muestras analizadas. Una vez descodificadas las muestras por la FENAPROCAHAO, se reveló el nombre de los 6 ganadores, siendo estos:

Institución	Cantidad de muestras
FHIA	2
Chocolats Halba	2
COAGRICSAL	1
ASOPROC	1

“Las 6 muestras ganadoras presentan una combinación de sabores muy armoniosos



Cata de las muestras recibidas.

entre lo frutal y floral, lo cual da un sabor muy agradable y un aroma muy peculiar”, dijo el Ing. Aguilar.



Ing. Héctor Aguilar

Todo este proceso se llevó a cabo en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola), en La Lima, Cortés.

Esta competencia nacional está enlazada con los Internacionales Cocoa Awards del Programa “Cocoa of Excellence” y se desarrolló gracias al apoyo y colaboración de la SAG (Secretaría de Agricultura y Ganadería), Rikolto/COSUDE/SIECA, FENAPROCAHAO, PROCACAO y FHIA.

Este concurso está abierto no solo para los productores quienes pueden participar hasta con 3 muestras diferentes de su cacao, sino también, para todas las instituciones y eslabones de la cadena tales como los centros de control de calidad, instituciones de promoción de las exportaciones, instituciones de investigación y desarrollo y organizaciones no gubernamentales.

Promocionar el cacao en otros mercados

La genética del cacao de Honduras es muy buena; sin embargo, en las 2 últimas competencias de este evento internacional no se ha podido clasificar entre los 50 mejores cacaos “debemos reflexionar donde estamos teniendo el cuello de botella, y trabajar más en los procesos de fermentación y secado para mejorar la calidad, pues la genética la tenemos”, refirió Aguilar.

Destacó la participación de Guatemala, El Salvador y Nicaragua quienes en años anteriores han participado en esta misma competencia con clones de Honduras, obteniendo mejores premios en este certamen.

El representante del Panel mencionó, además, que se deben explorar otros mercados del chocolate para conocer diferentes procesos y exigencias como los de Japón, Taiwán, Hong Kong, Holanda, que son cacaos más diferenciados y con características bien peculiares, con los que los productores pueden conseguir mejores precios.

“Actualmente la FHIA está vendiendo pequeños lotes de cacao a Taiwán, con cacao diferenciado a precios muy buenos, esto comprueba que tenemos un buen cacao en Honduras y debemos aprovechar estas oportunidades”, destacó.



Premios “Ek Chuaj”

La entrega de los Premios a la Calidad del Cacao “Ek Chuaj”, a los 6 ganadores, se llevará a cabo en junio del presente año, según mencionó el Ing. Aníbal Ayala, Director Ejecutivo de la FENAPROCAHAO.

“Felicitó a las 14 las organizaciones que participaron en este concurso y sobre todo a los ganadores quienes representarán al país en este certamen internacional, les deseo muchos éxitos y esperamos quedar dentro del ranking de los mejores”, puntualizó.

Este premio es una oportunidad para que la Federación reconozca y promueva el cacao de alta calidad y la diversidad de cacao a nivel nacional, al tiempo que se seleccionan las mejores muestras para el International Cocoa Awards del Programa Cocoa of Excellence.

Oportunidad mundial

El Programa Cocoa of Excellence fue creado en 2009 y dirigido por la Alianza de Bioersity International y el CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical), el cual se ha convertido en el punto de entrada para que los productores de cacao participen en el concurso mundial más prestigioso que reúne a los principales expertos en evaluación sensorial y a la industria del chocolate para premiar a los productores de excelencia.

No.	Participantes	Cantidad de muestras	Ubicación
1	ASOPROC	3	Tocoa, Colón
2	COPRACAJUL	3	Jutiapa, Atlántida
3	FHIA	3	La Masica, Atlántida
4	APACH	2	Choloma, Cortés
5	APROSACAO	2	Catacamas, Olancho
6	ASOPROPIB	2	La Ceiba, Atlántida
7	CHOCOLATS HALBA	2	San Pedro Sula, Cortés
8	COPROASERSO	2	Jutiapa, Atlántida
9	APROCAGUAL	2	El Negrito, Yoro
10	COAGRICSAL	2	La Entrada, Copán
11	APAGRISAC	1	San Antonio de Cortés, Cortés
12	CRASVIDMIL	1	Santa Cruz de Yojoa, Cortés
13	CACAOFLOR	1	Quimistán, Santa Bárbara
14	COPROCADER	1	Choloma, Cortés
Total		27	

Su propósito principal es reconocer el cacao con características de sabor únicas y excepcionales, al tiempo que proporciona conocimientos técnicos y de gestión que conducen a un proceso de venta adecuado. Cabe recordar que Honduras ha participado en esta competencia desde el 2010, y en las ediciones del 2013, 2015 y 2017, logró entrar en la lista de los 50 mejores cacaos del mundo.

En cada celebración, los International Cocoa Awards, reciben más de 100 mil visitantes y más de 500 participantes de 60 países y es considerada la fiesta mundial del chocolate.



A los interesados en conocer más detalles de esta noticia, se les recomienda contactar al Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA en La Lima, Cortés, Honduras, C.A. (504) 2668-1191, 2668-2470, 2668-2827, hector_aguilar@fhia-hn.org