



CONVOCATORIA

I CONCURSO NACIONAL DE CACAO DE CALIDAD “CALIDAD DEL CACAO PARA MEJORES OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS”

Introducción

El cacao fino en sabor y aroma se define como almendras con alto potencial aromático y otras bondades sensoriales que los distinguen de los demás. La calidad del cacao se determina por medio de las características físicas y por las características organolépticas de las almendras. El sabor, determinado por el gusto y el aroma, refleja los efectos combinados del genotipo, del suelo y clima, del manejo agronómico aplicado a la plantación y de la tecnología de poscosecha utilizada.

Honduras tiene el potencial, las condiciones agroecológicas adecuadas, suelos, climas, productores motivados y el material genético con características de fineza, buen comportamiento productivo y resistencia o tolerancia a las principales enfermedades del cultivo. De ahí la necesidad de beneficiar correctamente el cacao, ya que ese proceso hace resaltar las cualidades del cacao fino, que es el requerido por la industria de chocolates de calidad y por el cual se obtienen mejores precios.

Es indispensable elevar la producción actual de cacao en Honduras que actualmente se estima es de tan solo 1,500 toneladas métricas por año; sin embargo, se debe aprovechar al máximo la ventaja competitiva de poseer material genético de alta calidad, así como el conocimiento para una eficiente producción y beneficiado del cacao, para competir con calidad en el mercado internacional.

En el 2015, en el concurso “Cocoa of Excellence 2015” realizado en el Salón del Chocolate en París, Francia, una de las muestras de cacao enviadas por Honduras fue clasificada como una de las mejores 17 muestras del mundo, lo cual ubica al cacao de Honduras en un sitio privilegiado, que abre grandes posibilidades de negocios para los productores hondureños.

En base a lo anterior, y con el propósito de seguir estimulando la producción de cacao finos para obtener mejores oportunidades de negocios en el mercado nacional, regional e internacional, la FHIA promueve el I Concurso Nacional de Cacao de Calidad, para que todos los participantes tengan la oportunidad de someter su cacao a un diagnóstico especializado que les permitirá conocer su calidad, y la retroalimentación del proceso les orientará a mejorar los procesos de producción y beneficiado para obtener un producto de calidad que satisfaga los exigentes estándares de calidad del mercado. Este I Concurso Nacional se realizará en base a los procedimientos que a continuación se describen.

BASES DEL I CONCURSO NACIONAL DE CACAO DE CALIDAD

Objetivo

Identificar y premiar los mejores cacaos de Honduras producidos por las organizaciones y productores independientes, con el propósito de promover la producción de cacao con características de alta calidad, posicionar el cacao hondureño y promover las exportaciones a mercados especializados.

¿Quiénes pueden participar?

En este I Concurso Nacional pueden participar todas las organizaciones de productores, así como los productores independientes e instituciones que tienen plantaciones para producción e investigación, que desarrollan buenos procesos de producción y protocolos de beneficiado de cacao para obtener producto de alta calidad. No aplica para organizaciones de segundo nivel ni para empresas exportadoras, ya que el espíritu de este concurso es estimular principalmente al sector productor de cacao.

Costos de inscripción

La participación en este concurso tiene un costo de quinientos Lempiras (L. 500.00) por muestra, los cuales se deben pagar al entregar la muestra en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, en La Lima, Cortés. Estos fondos serán utilizados para cubrir parcialmente los gastos del proceso de evaluación de las muestras.

Cantidad de muestras

Por cada organización de productores se recibirán hasta un máximo de tres (3) muestras. Por cada productor independiente y cada institución productora participante se recibirá solo una (1) muestra de cacao. El número de muestras a analizar en este concurso se limitará a un total de cuarenta (40) muestras.

Cobertura del concurso

Participarán en este concurso todas las muestras que se reciban de acuerdo a las especificaciones establecidas, procedentes de todas las zonas del país donde se produce y se beneficia cacao para exportación al mercado internacional.

Preparación de la muestra

Esta es una actividad de mucha importancia para obtener un cacao de calidad.

- a) Siga el protocolo ya establecido para la cosecha de las mazorcas en el campo (mazorcas maduras y pintonas).
- b) Elimine las mazorcas con daños físicos o con daños de animales y enfermedades.
- c) No mezcle cacao de diferentes tipos (criollo, trinitario, forastero) que requieren tiempos diferentes de fermentación. Si desea evaluar muestras de diferentes tipos de cacao, fermente una muestra para cada tipo por separado.
- d) Extraiga las almendras de la fruta no más de dos días después de cosechadas.
- e) Inicie el proceso de fermentación no más de 6 horas después de haber extraído las almendras.
- f) El sitio y los materiales usados en la extracción de las almendras (partidora, cubetas plásticas, sacos, etc.) deben estar limpios para evitar la contaminación con tierra o basura.

- g) El lote de fermentación debe tener un peso mínimo de 400 – 500 kg de cacao en baba.
- h) Siga adecuadamente el protocolo de fermentación (higiene, volteos, pruebas de corte, etc.).
- i) Cuando el grano presente las características de fermentación con los porcentajes requeridos al hacer la prueba de corte, inicie el proceso de pre secado (secado inicial lento).
- j) Después del pre secado (secado inicial lento), inicie el proceso de secado del grano fermentado. Lo ideal es secar al sol, aunque se puede usar secado artificial.

Requisitos Generales

Cada muestra debe estar libre de insectos vivos y muertos y otros materiales extraños como clavos, piedras, astillas de madera y otros. Además, debe tener olor y aspecto característicos de un producto bien manejado, libre de olores extraños como moho, tierra, humo, podrido, orina y heces de animales y agroquímicos.

Tamaño y empaque de la muestra

Una vez que se ha beneficiado el cacao, del lote que se ha beneficiado se debe tomar una muestra no menor de 2 kg. Se recomienda tomar unas 5 submuestras de varios puntos del lote, mezclar bien las submuestras y de ahí tomar la muestra final de 2.0 kg de peso.

Las muestras se deben colocar en bolsas plásticas tipo ZIPLOC, lo que garantiza que no se contamina ni se afecta por olores. Adicionalmente colocarla en una caja de cartón o en bolsa de papel, para enviarla con la información correspondiente al **sitio que más adelante se indica**.

Apoyo para preparación y toma de muestra

Con el propósito de asesorar, supervisar y dar seguimiento al proceso de preparación, toma y manejo de las muestras, la FHIA designa a la Ing. Waldina Carranza y al Ing. Elvin Ávila, del Departamento de Poscosecha de la FHIA, para que se encarguen de coordinar con las organizaciones, productores e instituciones interesadas en participar en este concurso. Los interesados en recibir ese apoyo deben comunicarse con el Departamento de Poscosecha de la FHIA, en la dirección que se indica más adelante.

Requisitos que deben cumplir las muestras

Con el propósito de analizar solo muestras de cacao de buena calidad, para ir identificando los mejores cacao de Honduras, se solicita que las muestras cumplan con los siguientes requisitos:

CARACTERISTICA	VALOR
Peso de la muestra en kg	2.0
Peso en gramos de 100 granos, mínimo	120
Porcentaje de Humedad en grano seco	6.5
Número de granos con moho en 100 granos, máximo	0
Número de granos con daño de insecto o	0

germinados en 100 granos máximo	
Número de granos pasa o doble	0
Número de granos bien fermentados de 100 granos, mínimo.	75
Número de granos sobre fermentados de 100 granos	0
Número de granos parcialmente fermentados de 100 granos, máximo	20
Numero de granos violeta de 100 granos, máximo	4
Numero de granos pizarrosos de 100 granos, máximo	1
Sin presencia de olores extraños no deseados	

Las muestras que cumplan con los requisitos anteriores (primer filtro o evaluación), se procesarán para obtener el licor de cacao, el cual será usado por el Panel Nacional de Cata para evaluar sus características organolépticas y clasificar su calidad en función de los resultados de dicha evaluación.

Registro de la muestra

La recepción de las muestras se hará en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, en La Lima, Cortes, y cada una debe traer una ficha con la información que a continuación se detalla:

REGISTRO DE MUESTRAS PARA EL I CONCURSO NACIONAL DE CALIDAD DEL CACAO	
Nombre del participante (Organización/productor/institución):	
Nombre de contacto:	
Dirección física:	
Teléfono fijo y celular:	Tel. fijo: _____ Celular: _____
Correo electrónico:	
Zona de Producción	Comunidad: _____ Municipio: _____ Departamento: _____
Número de productores en la organización:	
Área cultivada:	
Tipo de cacao	Criollo: <input type="checkbox"/> Trinitario: <input type="checkbox"/> Forastero: <input type="checkbox"/>
Sistema de producción	Convencional: <input type="checkbox"/> Orgánico: <input type="checkbox"/>
Período de beneficiado:	
Protocolo de beneficiado:	Anexar el protocolo de beneficiado utilizado
Fecha de toma de muestra:	
Fecha de recibida la muestra:	

Nombre y firma de recibido:	Nombre:	Firma:

Descalificación

Serán descalificadas y eliminadas del concurso las muestras que:

- En cualquier etapa del proceso se detecte que tienen información falsa.
- No tienen información correcta o está incompleta.
- Por otras consideraciones que a criterio del Panel Nacional de Cata de Cacao incumplan lo establecido en estas bases.

En el caso extremo de que todas las muestras no cumplan con los requisitos de calidad requeridos, el concurso se declarará desierto.

Fechas importantes

Para poder desarrollar todas las etapas del proceso dedicándole el tiempo necesario a cada una de las actividades programadas, se debe tomar en consideración el cronograma de actividades que a continuación se detalla.

FECHAS IMPORTANTES DEL I CONCURSO NACIONAL 2016

FECHA	ACTIVIDAD
1 al 15 de marzo	Socialización de las bases del I Concurso Nacional de Calidad de Cacao.
15 de marzo al 30 de abril	Recepción de muestras en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, La Lima, Cortés , acompañadas con la información requerida.
15 de marzo al 6 de mayo	Evaluación física y elaboración de licores
6 al 20 de mayo	Evaluación sensorial y preselección de las mejores diez (10) muestras
23 al 27 de mayo	Análisis y selección de las mejores tres (3) muestras
30 de mayo al 3 de junio	Elaboración de chocolates de las mejores tres (3) muestras
10 al 15 de junio	Envío de invitación a ceremonia especial para entrega de resultados
24 de junio	Ceremonia de entrega de premios a las tres (3) mejores muestras de cacao de Honduras 2016 (programa especial)

Premio a la Calidad del Cacao

Tomando en consideración la importancia que tenía el cacao como alimento y como un bien comercial en la cultura Maya, se establece el Premio a la Calidad del Cacao en Honduras con el nombre Ek Chuaj, en honor al Dios del Cacao de la Cultura Maya, cuya imagen se presenta en este texto.

En tal sentido, una vez identificadas las tres (3) mejores muestras del



cacao hondureño 2016, se realizará una ceremonia especial para entregar a cada una el premio que a continuación se detalla:

-L. 10,000.00 a nombre de la organización, institución o productor independiente a que corresponde.

-Pergamino especial de reconocimiento.

Panel Nacional de Cata de Cacao

El Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras será el encargado de hacer las evaluaciones físicas y sensoriales de las muestras participantes. Se seleccionarán los miembros más capacitados de dicho Panel en base a su experiencia en la evaluación y selección de las muestras enviadas en el 2015 al Salón del Chocolate en París, Francia, donde se obtuvieron premiaciones especiales. Además, por la capacitación que han recibido en este proceso desde hace varios años.

En este panel juegan un papel protagónico representantes de FHIA, ASEPPRA y Chocolats Halba. Se procurará la participación de un panelista internacional para fortalecer las capacidades del Panel Nacional de Cata de Cacao.

HOJA DE EVALUACION PARA PERFIL DE SABORES DE LICOR DE CACAO

Evaluador: _____ Código de muestras: _____

Lugar y Fecha: _____

Pruebe las muestras y marque el punto de la línea que corresponde a la intensidad de cada atributo. (Ausente a extremo)

ATRIBUTOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor a cacao										
Acidez										
Astringencia										
Amargor										
Sabor afrutado										
Sabor floral										
Sabor a nueces										
Crudo										
Otros sabores										

Patrocinadores

El desarrollo general de las actividades del I Concurso Nacional de Cacao de Calidad de Honduras, será coordinado por la FHIA, responsable del Componente II del Proyecto PROCACAO y con el apoyo del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá.

Además, se solicitará la participación de patrocinadores para cubrir los diferentes gastos relacionados con el evento, indicando por lo menos tres categorías de patrocinador, Platino (L. 20,000.00), Oro (L. 15,000.00) y Plata (L. 10,000.00).

Oficina de Contacto:

Departamento de Poscosecha de la FHIA

Tel. (504) 2668-2470 / 2827.

La Lima, Cortés, Honduras, C.A.

Correo: elsa_machado@fhia-hn.org y geraldinamachado@gmail.com