

Junio 2015, No. 94

Oportunidades de Negocios con Cacao Fino

Como parte de las actividades del Proyecto de Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras, que es ejecutado por la FHIA con el apoyo financiero del pueblo y del Gobierno de Canadá, el 24 de junio de 2015 se realizó el **Día de Campo Oportunidades de Negocios con Cacao Fino de Calidad**, en las instalaciones del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao- 'Jesús Alfonso Sánchez'), ubicadas en La Masica, departamento de Atlántida, Honduras.

A este evento asistieron 56 personas, principalmente productores independientes y organizados en cooperativas de productores de cacao, así como representantes de empresas comercializadoras de cacao a nivel local, regional e internacional. El objetivo fue analizar las ventajas del beneficiado del cacao y las oportunidades de negocios que se tienen con este tipo de producto en el mercado internacional, demandante de cacao fino de calidad.

Cacao fino es fortaleza de Honduras

Al inicio del evento, el Ing. Aroldo Dubón, Jefe del CEDEC-JAS, dio las palabras de bienvenida a los presentes y les felicitó por participar en este evento, para analizar la mejor forma de hacer negocios con el cacao hondureño. "Honduras se caracteriza por disponer de material genético de cacao de excelente calidad, con características de fineza, buen comportamiento productivo y resistencia o tolerancia a las principales enfermedades del cultivo, los cuales hemos evaluado por más de 12 años en este Centro Experimental. Sin embargo, no aprovechamos adecuadamente esa fortaleza si seguimos comercializando este producto como cualquier cacao corriente, por lo que los productores reciben bajos precios. Debemos de beneficiar el cacao, ya que este proceso hace resaltar las cualidades del cacao fino, que es el que requiere la industria de chocolates de calidad y por el cual pagan mejores precios a los productores" recalzó el Ing. Dubón.

Cacao fino beneficiado es sinónimo de mejores precios

Por su parte, el Dr. Víctor González, Director de Investigación

de la FHIA y promotor de este evento, manifestó que lamentablemente la mayor parte del cacao que se produce en Honduras, no se somete al proceso de beneficiado y se vende como cacao corriente, a un precio que oscila entre 15.00 y 24.00 Lempiras por libra (0.68 y 1.08 Dólar por libra), que equivale a 1,496.00–2,002.00 Dólares por tonelada de cacao seco. Informó que la mayor parte de ese cacao lo comercializan empresas intermediadoras en los mercados de Guatemala y El Salvador y aunque el productor gana dinero a esos precios, sus ingresos son muy inferiores en comparación con el cacao beneficiado.

El Dr. González explicó que el precio actual del cacao beneficiado Clase A es de 35.00 a 38.00 Lempiras por libra, que equivale a 3,498.00 a 3,806.00 Dólares por tonelada de cacao seco, observándose una diferencia favorable de aproximadamente 1,800.00 Dólares por tonelada de cacao seco en comparación al precio del cacao que no fue beneficiado (cacao corriente), lo cual evidencia con claridad que el mayor beneficio

se obtiene con el cacao que es beneficiado.

"Es cierto que los productores deben hacer una inversión en la infraestructura para beneficiado del cacao, lo cual se facilita si están organizados, aunque también hay medios para beneficiar bajos volúmenes de cacao a nivel de finca; sin embargo, el buen precio del cacao beneficiado, compensa la inversión inicial en infraestructura", acotó el Dr. González.



Conociendo el proceso de beneficiado

Después de analizar la información antes descrita, los participantes visitaron las instalaciones de beneficiado del cacao en el CEDEC-JAS, donde el personal técnico de la FHIA explicó los 10 consejos prácticos que recomiendan para el buen beneficiado de este producto. Explicaron que el proceso se inicia con la cosecha de los frutos en el campo, su clasificación en dos grupos: uno de frutos maduros y semimaduros, y el otro de frutos con defectos (sobre maduros, daños mecánicos, con enfermedad o daños de pájaros y ardillas). Ambos grupos se fermentan por separado. Se recalzó que los frutos afectados con moniliasis del cacao, se deben cortar del árbol y dejarlos en el campo

para que se descompongan y evitar la diseminación de esporas que contaminan los frutos sanos.

Posteriormente describieron los cuidados que se debe de tener al momento de extraer las almendras de los frutos y la forma de llevarlos a los cajones fermentadores. Los participantes mostraron interés en los cambios que ocurren en el grano durante la fermentación, así como en la forma de hacer las pruebas de corte para medir el avance del proceso y decidir el momento apropiado para iniciar la etapa del presecado y secado.

También analizaron ampliamente lo relativo al presecado y secado del grano, la forma de hacerlo y los cambios físicos y químicos que ocurren durante esta etapa. Los facilitadores hicieron énfasis en la forma de hacer el secado y que es más barato si se hace al sol. Sin embargo, señalaron que todo centro de beneficiado de cacao debe disponer de una secadora artificial para secar en la época lluviosa.



Un modelo de negocio

Con el propósito de reflexionar sobre el desarrollo de negocios exitosos en el sector agrícola, se invitó como conferencista al Sr. Oscar Serrano, Gerente Administrativo de COAGRICSAL (Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada), que tiene una amplia experiencia en la producción y comercialización del café y que está incursionando más recientemente en el rubro del cacao.

El Sr. Serrano manifestó que en base a la experiencia de su Cooperativa, los productores no solo deben dedicarse a producir, sino que deben incursionar en otros eslabones de la cadena de valor, evitar en lo posible los intermediarios para la comercialización de sus productos y obtener los mayores beneficios. “Las personas podemos ser lo que nos proponemos ser, si trabajamos con esfuerzo e inteligencia y nos sobreponemos a las dudas y los temores”, indicó el Sr. Serrano.

Mencionó que para tener éxito en la producción de cualquier rubro incluyendo el cacao, es necesario tener buena asistencia técnica, con profesionales calificados para eso. Agregó que en el caso del cacao se debe aprovechar también la buena imagen que poco a poco ha ido forjando el cacao hondureño en el contexto internacional, para mercaderarlo y venderlo mejor.



“En cuanto al mercado siempre es bueno explorar todas las opciones posibles, hay que hacer mercadeo de nuestro producto, hay que generar marcas que nos distingan de los demás y hay que tener certificados de acuerdo a lo que el mercado demanda”, explicó el Sr. Serrano. “Nuestra experiencia con café nos indica que en el mercado se pueden vender micro lotes a compradores que buscan productos selectos, y lo mismo se puede hacer con el cacao”, concluyó el Sr. Serrano.

Reacciones positivas

Al finalizar el evento los participantes manifestaron su satisfacción por la información proporcionada y por lo estimulante de la conferencia del Sr. Serrano. “Los que estamos aquí este día somos privilegiados por lo que hemos visto y oído. En Honduras tenemos experiencias, tenemos conocimientos y si fortalecemos el espíritu de solidaridad entre nosotros, podemos lograr mejores resultados”, mencionó el Sr. Oscar Castillo. Por su parte, los representantes de algunas de las cooperativas de productores manifestaron que en Honduras debemos superar la mentalidad de esperar todo de otros, y que siempre brindemos nuestros propios aportes, para aprovechar mejor la ayuda que nos brindan colaboradores internos y externos.

A juzgar por las actividades realizadas y los comentarios de los participantes en la plenaria final, se concluye que el evento logró su propósito de crear conciencia de que lo mejor es vender cacao beneficiado para obtener los mejores ingresos, y que es necesario fortalecer el espíritu emprendedor para incursionar en los negocios con la visión adecuada.

A los interesados en conocer más detalles sobre este evento, se les sugiere contactar al Dr. Víctor González, Director de Investigación de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras, C.A., tel: (504) 2668-2470, correo electrónico: victor_gonzalez@fhia-hn.org