

Mayo de 2019, No. 136

PREMIANDO EL CACAO DE CALIDAD

Por tercera ocasión en Honduras se realizó el Concurso Nacional de Cacao de Calidad donde se seleccionaron los mejores lotes de cacao, a los que se les asignó el Premio “Ek Chuaj” a la Calidad del Cacao en Honduras. Este Concurso tiene como finalidad promover y posicionar el cacao del país en el mercado de cacao fino y de aroma y es una actividad anual del Comité Nacional de Cadena de Cacao.

El Comité encargado de coordinar este concurso recibió 24 muestras, provenientes de cooperativas, exportadores, productores independientes e instituciones de investigación. Posteriormente, las muestras fueron codificadas implementando una combinación al azar de números y letras y luego entregadas al Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA y coordinador del Panel Nacional de Cata de Cacao Honduras, para su análisis en dicho laboratorio en La Lima, Cortés.

Un recurso humano especializado en cata de cacao

La evaluación física y sensorial de las 24 muestras así como la selección de las seis mejores la realizó el Panel Nacional de Cata de Cacao, siguiendo el protocolo del Laboratorio de Cata de Cacao y las recomendaciones del International Cocoa Award. Este Panel tiene más de ocho años de experiencia y continuamente está en proceso de capacitación bajo la coordinación del Departamento de Poscosecha de la FHIA. “Este Panel está conformado por 16 miembros del sector cacaotero, quienes durante varias sesiones de trabajo evaluaron el aspecto

físico y sensorial de todas las muestras, seleccionando las 6 que son merecedoras del Premio Nacional “Ek Chuaj”, las que participarán en representación de Honduras en la edición 2019 del International Cocoa Award que se realizará en Francia”, describió el Ing. Aguilar.

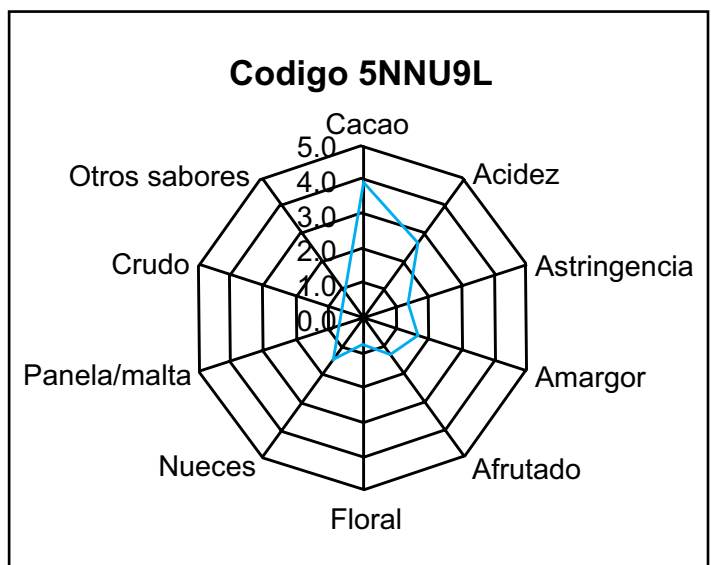
Es importante destacar que todo este proceso ha quedado debidamente documentado en el informe del Panel Nacional de Cata de Cacao que fue entregado al Comité Nacional de Cadena de Cacao en el que se describe el procedimiento realizado desde la recepción de las 24 muestras hasta la selección de las 6 muestras ganadoras.

Muestras ganadoras

En la reunión del Comité Nacional de Cadena de Cacao realizada en el mes de enero de 2019, se procedió a decodificar las muestras y en ese momento se reveló que las 6 mejores de este concurso corresponden a las instituciones/empresas siguientes: FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola), La Masica, Atlántida; Cacao Fino y Maderables de Honduras S. de R.L. de C.V., Wanpusirpe, Gracias a Dios; Chocolats Halba, San Pedro Sula, Cortés; APROSACAO (Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales con Cacao Orgánico Olancho), Catacamas, Olancho; CACAOFLORL (Cooperativa Agropecuaria de Cacaoteros Las Flores Limitada), Las Flores, Quimistán, Santa Bárbara, y APACH (Asociación de Productores de la Cuenca del Río Choloma), Choloma, Cortés.



La evaluación incluyó la preparación de licor de cada una de las muestras para ser analizadas por los catadores.



Resultado del análisis sensorial de la muestra enviada por la FHIA, una de las mejores del concurso.

“Para obtener mejores resultados con las muestras que se envían al concurso en Paris, es necesario innovar en los sistemas de fermentación y secado para obtener algo diferente y atractivo”, dijo el Ing. Aguilar.

Entrega de premios

El Comité Nacional de Cadena de Cacao encabezado por el Ing. Mauricio Guevara, Ministro de Agricultura y Ganadería, realizó la entrega del Premio Nacional a la Calidad del Cacao “Ek Chuaj”, a las instituciones/empresas ganadoras de este concurso, en una ceremonia especial realizada el 15 de mayo en Tegucigalpa, Francisco Morazán. En este evento la FHIA recibió dos reconocimientos, uno por la muestra de cacao que resultó ser una de las seis mejores en este concurso nacional, y otro por su destacada labor en investigación y extensión en el rubro de cacao. “Recibimos estos premios, conscientes de que los esfuerzos realizados por el Programa de Cacao y Agroforestería de la FHIA durante 35 años de operación han contribuido a dinamizar el rubro de cacao a través de la generación, validación y transferencia de tecnología para este sector. Además, por nuestra gran contribución a la formación de capital humano para el sector cacaotero de Honduras y de otros países de la región centroamericana. Reiteramos nuestro compromiso con el sector cacaotero hondureño”, expresó el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA.

SOCODEVI y la FHIA entregan premio especial

Como parte de las actividades incluidas en la Carta de Entendimiento suscrita entre SOCODEVI (Sociedad de Cooperación para el Desarrollo Internacional) que ejecuta el Proyecto CAHOVA (Proyecto Canadá-Honduras de Cadenas de Valor Agroforestales) y la FHIA, que incluyen el apoyo al sector cacaotero hondureño, ambas instituciones entregaron a cada uno de los 6 ganadores en este concurso un merecido premio por la cantidad de L.10,000.00, como un estímulo para que continúen haciendo esfuerzos orientados a producir cacao de alta calidad. Estos premios fueron entregados por el Sr. Richard Trudel, en representación de SOCODEVI, lo cual fue del beneplácito de los que lo recibieron y del agrado de los participantes en esta ceremonia.



El Ing. Aguilar y el Dr. Martínez, en representación de la FHIA recibieron los reconocimientos otorgados.

A los interesados en obtener más información sobre esta actividad, 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: hector_aguilar@fhia-hn.org