

PODEMOS MEJORAR LA CALIDAD DEL CACAO

El fortalecimiento del sector cacaotero de Honduras requiere incrementar la producción y la productividad y trabajar intensamente en el mejoramiento de la calidad de este importante grano, con el fin de lograr un mejor posicionamiento en el mercado internacional, especialmente en el mercado de cacao gourmet o fino que tiene precios preferenciales.

Por lo anterior, el Proyecto Cacao Centroamérica (PCC) ejecutado por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO) y la FHIA, organizaron el **FORO CALIDAD DEL CACAO: Insumos para la estrategia nacional de Honduras**, el cual se realizó en las instalaciones de la FHIA en La Lima, Cortés, el 11 de septiembre de 2009, en el cual se dieron cita 110 personas, entre productores y representantes de instituciones públicas y privadas que apoyan el desarrollo de este cultivo en el país. Para el desarrollo de este evento se contó también con el valioso apoyo de TechnoServe, CASM, FUNDER, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Helvetas de Honduras, Swisscontact, IICA, Intercooperation, Ecomercados y el CIRAD de Francia.

Los expertos hablan

Los organizadores elaboraron un programa muy intenso para desarrollar este importante foro, en el que intervinieron destacados conferencistas nacionales e internacionales. La Dra. Marilyn Villalobos, Coordinadora del PCC, CATIE, Costa Rica, inició las conferencias destacando los conceptos más importantes relacionados con la calidad del cacao fino e indicando los esfuerzos que realiza el PCC a nivel centroamericano para reactivar la producción de cacao en la región, en coordinación con diferentes instituciones en los países de la región.

En este evento se contó con la presencia del Dr. Emile Cros, destacado científico del CIRAD, Francia, con una amplia experiencia a nivel mundial en cuanto al análisis de la calidad del cacao. El Dr. Cros habló sobre la calidad integral del cacao, indicando que hay varios tipos de calidades, ya que tanto el productor como el exportador, el procesador y el consumidor de chocolates tienen requerimientos de calidad específicos que deben ser plenamente satisfechos, para que todos los integrantes de la cadena de valor de cacao obtengan los beneficios que a cada uno corresponden. Explicó que los grandes componentes de la calidad del cacao son el genético, el bioquímico y el sensorial, dando detalles de los aspectos fundamentales de cada uno de estos componentes.

Muy importante fue también la participación del Dr. Wilberth Phillips-Mora, quien desde hace muchos años ha hecho aportes importantes al desarrollo de este rubro como Jefe del Programa de Mejoramiento Genético de Cacao en el CATIE, Costa Rica. El Dr. Phillips-Mora explicó que el objetivo del programa que él dirige es generar nuevos materiales genéticos resistentes a las principales enfermedades que afectan a este cultivo, que tengan buen comportamiento productivo y que además generen cacao de buena calidad. "Lograr este objetivo no es fácil porque son muchos los factores genéticos que tienen relación con estas características; sin embargo, los resultados obtenidos hasta la fecha son alentadores porque hemos desarrollado nuevas variedades que se ajustan a ese perfil, las



Participantes en Foro de Calidad de Cacao

cuales serán distribuidas en los países de la región centro-americana donde esta operando el Proyecto PCC”, señaló el Dr. Phillips-Mora.



Dr. Wilberth Phillips-Mora del CATIE (izquierda) y el Dr. Emile Cros del CIRAD, Francia (derecha).

Por su parte, el Ing. Jesús Sánchez, Líder del Programa de Cacao y Agroforestería de la FHIA, hizo una exposición sobre las recomendaciones prácticas que la FHIA difunde a nivel de productores para realizar de la mejor manera posible el manejo poscosecha de este importante grano, a fin de mantener la calidad requerida por el exigente mercado de exportación. “Para nosotros es muy importante la investigación básica que genera el CIRAD, CATIE y otros organismos internaciones de investigación, porque utilizamos esos conceptos básicos en nuestra investigación aplicada, a fin de obtener recomendaciones prácticas que le sirvan al productor de cacao para hacer un buen beneficiado de su producto. En la poscosecha estamos utilizando equipos y herramientas de fácil adquisición y de mínimo costo, para lograr calidad sin incrementar los costos de los productores” dijo el Ing. Sánchez.

En este foro también participó el Ing. Rafael Schilling, de origen suizo y especialista en tecnología de alimentos, quien durante los últimos 10 meses ha realizado en las instalaciones del Centro Experimental y Demostrativo del Cacao (CEDEC) de la FHIA, en La Masica, Atlántida, varios trabajos de investigación para determinar entre otras cosas el tiempo adecuado entre la cosecha de las bellotas y la extracción de las almendras, así como el tiempo adecuado entre la extracción de almendras y el inicio de la fermentación, el tiempo apropiado de fermentación para lograr un 85% de cacao bien fermentado y el tiempo idóneo para el presecado. “Tomando en consideración que es necesario hacer estas investigaciones en diferentes épocas del año para validar los resultados obtenidos, en los próximos días iniciaré estudios similares en otras zonas del país en coordinación con otras instituciones locales. Estas investigacione son parte de la estrategia de la Comisión Nacional de Cacao, para mejorar la calidad del mismo”, informó el Ing. Schilling.



Los estudios realizados por el Ing. Rafael Schilling, generaron información de utilidad práctica.



Extracción del grano, cajones tipo Rohan para fermentación y zarandas para secado en las instalaciones del CEDEC, La Masica, Atlántida.

Las conferencias antes indicadas fueron complementadas con la exposición del Ing. Roger Mejía, quién expuso las actividades que realiza Technoserve en Honduras para promover la producción de cacao fino en varias zonas del país. El Ing. Mejía explicó que Technoserve está desarrollando un clima de negocio apropiado en el rubro de cacao fino a través del apoyo técnico y empresarial, para que el productor desarrolle su pleno potencial, y que la meta es convertir a Honduras en uno de los mejores productores de cacao fino a nivel mundial. “En base al trabajo que realizamos con pequeños productores estimamos que al final del año 2009 tendremos cultivadas unas 300 ha de cacao fino en el país”, manifestó el Ing. Mejía.



A nivel mundial América Latina y El Caribe suministran el 80% de la oferta de cacaos finos aromáticos, Asia aporta el 18% y África el 2%.

Muy importante fue también la participación de la Ing. Ilanoy Pineda, propietaria de la Repostería OM en Tegucigalpa, F.M., quien explicó la forma artesanal con la que ella está utilizando la pasta del cacao para producir chocolates de excelente calidad que comercializa a nivel nacional.

Interacción entre todos los participantes

Al finalizar las conferencias programadas se inició una reunión plenaria en la que los participantes hicieron preguntas a los expositores relacionadas con sus respectivas conferencias, lo cual permitió que los conferencistas

lograran profundizar aún más sobre los temas desarrollados, enriqueciendo el intercambio de información, criterios y opiniones entre todos los participantes.

Los organizadores del evento también plantearon la necesidad de que los participantes emitieran algunos criterios relacionados con los principales desafíos que se deben enfrentar en Honduras, para mejorar aceleradamente la calidad del cacao producido en el país. Mediante un procedimiento participativo y después de un análisis exhaustivo, los participantes definieron como prioritarios los desafíos siguientes:

- Definición de políticas específicas para el sector cacaotero.
- Incrementar la participación del gobierno.
- Fortalecer el apoyo financiero para el rubro.
- Identificar, caracterizar y validar los materiales genéticos disponibles en el país para cacao fino.
- Posicionarse en el mercado internacional como un país productor de cacao de calidad.
- Estandarizar el proceso poscosecha.
- Mejorar las vías de acceso a las zonas productoras.
- Capacitación a toda la familia productora de cacao.
- Fortalecer los servicios de asistencia técnica.
- Fortalecer la organización de los productores.

Fue del consenso de los participantes que los desafíos planteados deben ser sometidos a un análisis más minucioso en el seno de la Comisión Nacional del Cacao, para definir las estrategias y los actores más importantes que deben ser involucrados para alcanzar la meta propuesta en el menor plazo posible.



Se logró una intensa interacción entre conferencistas y participantes.

Agradecimientos y voces de aliento

El Ing. Aníbal Ayala, Presidente de APROCACAOH, agradeció a todas las instituciones públicas y privadas que apoyaron la organización y desarrollo de este foro, así como a los conferencistas por la valiosa información proporcionada, y especialmente agradeció a los productores

presentes por su entusiasmo y dinamismo para reactivar el rubro de cacao en Honduras. “Me siento motivado por el entusiasmo que se ha generado en el sector cacaotero de Honduras, se que aún hay mucho por hacer, pero juntos los productores con toda la institucionalidad que apoya este rubro en el país, estoy seguro que lograremos alcanzar los niveles de producción que teníamos en años anteriores e incluso superarlos en cantidad y calidad”, manifestó el Ing. Ayala.

Por su parte, el Ing. Juan José Osorio, Vice-Ministro de la SAG, felicitó a los organizadores y a todos los presentes en el foro por su meritoria labor en beneficio de todos los involucrados en este importante rubro agrícola. Manifestó que la SAG tiene interés en fortalecer el apoyo al cultivo de cacao tomando en cuenta las grandes posibilidades de negocios en el mercado internacional y la cultura cacaotera ya existente en el país. De la misma manera, el Ing. Reimer Falck, representante del Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario (PRONAGRO) de la SAG, en su condición de coordinador de la Comisión Nacional del Cacao en Honduras, manifestó que se sentía motivado para continuar apoyando todas las iniciativas orientadas a fortalecer la producción, productividad y calidad del cacao hondureño.



Ing. Anibal Ayala, Presidente de APROCACAO.

**A los interesados en conocer más detalles sobre este tema, se les recomienda contactar al Programa de Cacao y Agroforestería de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras C.A.,
Tels: (504) 668-2470 / 2827, fax: (504) 668-2313,
correo electrónico: fhia@fhia.org.hn www.fhia.org.hn
y a la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAO), en Choloma, Cortés,
Tel: (504) 669-3400, correo electrónico: aprocacaho@pronto.hn**

