

Hacia el mejoramiento de la calidad del cacao hondureño

Con el objetivo de analizar con los actores claves del sector cacaotero los elementos fundamentales para obtener un producto de excelente calidad, como estrategia para posicionar mejor el cacao hondureño en el mercado nacional, regional e internacional, se realizó en las instalaciones de la FHIA, en La Lima, Cortés, el **VI Foro Nacional del Cacao**, que tuvo como lema principal *La calidad: la ruta hacia la competitividad y el desarrollo integral del sector cacaotero*.

En este evento realizado el 31 de octubre de 2013 participaron un total de 185 personas, principalmente productores procedentes de las diferentes regiones cacaoteras del país, quienes junto a técnicos y funcionarios de agencias de cooperación,

organizaciones no gubernamentales y representantes del gobierno de Honduras, analizaron de manera amplia los aspectos fundamentales que inciden en la producción de cacao de excelente calidad, a fin de comercializarlo a mejores precios para maximizar las ganancias de los productores. El evento se realizó bajo la coordinación de APROCACAO, Lutheran World Relief, Fundación Helvetas de Honduras y la FHIA, con el apoyo de otras instituciones que integran la Cadena de Valor del Cacao en Honduras.

Al inicio del evento el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA, dio la bienvenida a los participantes y manifestó su satisfacción porque el sector cacaotero no solo hace esfuerzos por incrementar la

producción y la productividad, sino también la calidad del grano, en lo cual la FHIA junto a otras instituciones del sector y de la mano con los productores, trabajan para lograr ese propósito.

Las exigencias del mercado

Desde el inicio del evento se analizó en detalle las exigencias que tiene el mercado internacional, especialmente la industria chocolatera europea, para comprar materia prima de excelente calidad, lo cual es compensado con precios atractivos para el productor. En este sentido, el Sr. Hugo Hermelink, Gerente General de la empresa Chocolate del Caribe, S.A., propietaria de la planta procesadora de cacao en Choloma, Cortés, manifestó que en base a su experiencia como productor, es clave para obtener cacao de calidad utilizar materiales genéticos tipo criollo y trinitario, hacer una buena fertilización en la finca para obtener granos de buen tamaño y uniformes, así como hacer una buena fermentación y secado del grano. El Sr. Hermelink presentó los parámetros del cacao Calidad A y enfáticamente manifestó: *"el mercado internacional también requiere que el cacao tenga sabor y olor fuerte, que no tenga sabores y olores extraños y que*



tenga amargor y acidez ligeras. Si cumplimos todo eso y además manejamos la relación de negocio con responsabilidad y con enfoque de largo plazo, podemos obtener los beneficios que todos buscamos”.

PARAMETROS FISICOS DEL CACAO CALIDAD A	
Humedad del grano	< 7 %
Grano bien fermentado	> 75 %
Grano parcialmente fermentado	< 20 %
Granos color violeta	< 10 %
Granos sobre fermentados	< 4 %
Moho interno en los granos	< 3 %
Granos planos, dobles o quebrados	< 3 %
Granos pizarrosos y germinados	< 3 %
Granos dañados por insectos	< 3 %
Gramos por grano	Mínimo 1.0 g
(Adaptado de presentación del Sr. H. Hermelink)	

Por su parte, en su mensaje el Ing. Oscar Vaquedano, representante de la empresa Chocolats Halba, una de las industrias más importantes de chocolates en Suiza, explicó que su representada llegó al país desde hace varios años para hacer negocios con los productores hondureños. “Estamos aquí para contribuir a mejorar la calidad del cacao hondureño, por eso apoyamos a la FHIA para hacer investigación en esa dirección; además, estamos apoyando algunas organizaciones de productores para mejorar su infraestructura de beneficiado y secado, pagamos precios diferenciados por cacao orgánico y por certificación de Comercio Justo, pagamos el producto al contado y deseamos incrementar significativamente los



Infraestructura de fermentación, secado y almacenamiento de cacao en la Cooperativa San Fernando, Omoa, Cortés (Tomada de presentación del Ing. Aníbal Ayala).

volúmenes de compra”, manifestó el Ing. Vaquedano. “Nosotros hemos hecho una gran promoción del cacao hondureño en Suiza, porque sabemos que hay potencial para producir altos volúmenes de cacao de calidad en Honduras; en el año 2011 compramos 546 quintales, en el 2012 solo 308 quintales, pero en lo que va del 2013 mi representada ya compró 786 quintales, y deseamos incrementar mucho más esas cantidades, siempre y cuando se ajusten a los estándares de calidad que tenemos establecidos y que ustedes ya conocen”, concluyó el Ing. Vaquedano.

Factores limitantes y oportunidades

En este evento el Ing. Aníbal Ayala, Gerente de APROCACAOH manifestó que en Honduras todavía hay limitantes para producir cacao de calidad. Indicó que es a los mercados de El Salvador y de Guatemala hacia donde se envía actualmente el 90 % del cacao que se produce en el país, y que esos mercados compran cualquier tipo de cacao lo cual no estimula la calidad del grano. Además, explicó que esos países están ampliando sus propias áreas de producción por lo cual los productores deben hacer esfuerzos por adquirir los conocimientos y habilidades para fermentar bien el cacao y para disponer de la suficiente infraestructura para hacerlo.

“Sin embargo, hay que reconocer que con la llegada de la industria Chocolats Halba en el 2009, se inicia una nueva etapa en la evolución del mercado del cacao

hondureño, ya que ellos se interesan por mejorar la calidad de nuestro cacao y por estimular la producción de cacao orgánico, con diferenciales de precios beneficiosos para los productores. Además, se ha contribuido a la formación de técnicos calificados en mejorar los procesos de fermentación y secado, como es el caso del técnico Elder Arita, de la FHIA, que está contribuyendo mucho en la capacitación de los productores para obtener cacao de calidad. Es necesario que tomemos conciencia de que debemos producir con calidad, porque si no, dentro de poco tiempo ¿a quién le vamos a vender?” indicó el Ing. Ayala.

El Dr. Eduardo Somarriba, Coordinador de Investigación del CATIE de Costa Rica, presentó una conferencia en la que hizo un análisis de la situación actual del cacao en el mundo, del estado actual y uso de la tecnología en la producción de cacao en Centro América e hizo algunas



reflexiones sobre posibles vías de innovación tecnológica en la producción de cacao en Honduras.

En relación a este último aspecto, el Dr. Somarriba indicó que se deben cambiar híbridos por clones debidamente evaluados, desarrollar programas de manejo cultural de la moniliasis, establecer programas de fertilización de las plantaciones, modificar la estructura del dosel de sombra, aumentar la densidad de siembra del cacao, aplicar criterios de calidad total en la producción del cacao y lograr certificaciones para mejorar precios de venta y asegurar mercados.

Avances en mejoramiento de la fermentación y secado

Un aspecto relevante en este evento fue la presentación de los avances de investigación que la FHIA ha obtenido en aspectos de fermentación, secado y almacenamiento del cacao, lo cual se ha hecho con el apoyo financiero de la empresa Chocolats Halba y la Fundación Helvetas de Honduras. El técnico Elder Arita se encargó de explicar las pruebas de aplicación práctica que se han realizado en el CEDEC (Centro Experimental y Demostrativo del Cacao), en La Masica, Atlántida, y que han sido también validadas en la mosquitia hondureña, así como en el sector de Omoa y Choloma, en el departamento de Cortés.

El Sr. Arita explicó que se ha demostrado la importancia de clasificar las mazorcas de cacao después de la cosecha, en dos grandes grupos, las mazorcas maduras y pintonas (camulianas) por un lado y los frutos sobre maduros, enfermos y con daños mecánicos en otro grupo, para fermentarlos por separado. También explicó que se ha demostrado que la fermentación debe iniciarse a más tardar dos días después de cosechadas las mazorcas, y que el cacao tipo criollo y trinitario se fermenta en cinco días, mientras que el cacao tipo forastero requiere seis días, haciendo volteos cada 24 horas en ambos casos.



Secado natural del cacao en CEDEC, en capas de 10 cm de espesor y moviendo cada 30 minutos.

RECOMENDACIONES PRACTICAS PARA BENEFICIADO, SECADO Y ALMACENAMIENTO DEL CACAO

No.	RECOMENDACION
1	Separar las mazorcas maduras y pintonas en un grupo y las mazorcas sobremaduras, enfermas y dañadas en otro grupo, para fermentar sus granos por separado.
2	Partir las mazorcas sin dañar el grano. Hacer esto a más tardar dos días después de su cosecha. El grano en baba extraído se coloca en un recipiente limpio, sin materia extraña como es la cáscara o la placenta.
3	Iniciar la fermentación de los granos en baba recién extraídos lo más pronto posible, no esperar más de seis horas. La fermentación de los granos se hace bien con la baba o sin ella.
4	La fermentación se hace en cajones de madera que pueden tener medidas de 80 x 80 x 60 cm, con capacidad para 700 lb cada uno. Llenar los cajones hasta 5 cm del borde y tapar con hoja de plátano o sacos de yute limpio para mantener el calor.
5	La fermentación de cacao tipo trinitario dura cinco días con un volteo diario, o sea, mover el cacao de una a otra caja cada 24 horas. Mientras que los tipos forastero (Indio Amelonado Amarillo) requieren seis días de fermentación, también con volteos una vez cada día.
6	Al terminar la fermentación hay que secar el grano. Colocar los granos en una saranda en una capa de 5-10 cm. Se sugiere poner al sol 2 horas el primer día, 4 horas el segundo día y a partir del tercer día 6 horas de sol al día. Remover el grano cada 30 minutos hasta que adquiera 6-7 % de humedad.
7	Si la lluvia y las nubes no permiten el secado natural, usar una secadora artificial. Empezar el secado a 40 °C y nunca secar a más de 60 °C, ni permita que se ahume el grano para evitar rechazos o mala calificación.
8	El cacao seco se pone en sacos de yute y se guarda donde no se moje y esté ventilado. Colocar los sacos sobre tarimas, sin pegarlo a la pared y dejando pasillos para que el aire circule. La bodega no debe tener plagas como ratones o cucarachas, y no deben entrar animales domésticos.
9	No guardarlo por mucho tiempo, hay que llevarlo al mercado lo más pronto posible.

“Hemos evaluado con certeza que una vez partida la mazorca y extraído el grano de cacao, no se debe esperar más de seis horas para iniciar su fermentación, y que el cacao se fermenta igual con baba o sin ella. Además, en el secado si se hace al sol debe hacerse en zarandas exponiéndolo gradualmente hasta que alcance entre el 6 y 7 % de humedad. Si se hace con secadora artificial hay que evitar el contacto con el humo o cualquier combustible para evitar malos olores. El almacenamiento debe hacerse en locales ventilados, sin plagas y animales domésticos, y llevarlo al mercado lo más pronto posible” concluyó el Sr. Arita.

Indispensable alianza de productores, mercados e instituciones de apoyo

En la parte final del evento se aprovechó para escuchar el testimonio, comentarios y sugerencias de parte de los productores, quienes en general dieron a conocer los pasos acertados que algunas cooperativas están haciendo para mejorar la calidad del cacao. Expusieron su convicción de seguir haciendo esfuerzos para mejorar la producción y la calidad del grano, así como fomentar más el procesamiento interno y el consumo nacional.

INSTITUCIONES PATROCINADORAS DEL VI FORO NACIONAL DEL CACAO

- APROCACAO (Asociación de Productores de Cacao de Honduras)
- FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola)
- Fundación Helvetas de Honduras
- LWR (Lutheran World Relief)
- PATHWAYS
- CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza)
- CHRISTIAN AID
- SAG (Secretaría de Agricultura y Ganadería) / Proyecto Horizontes del Norte
- PROYECTO USAID/ProParque
- CHOCOLATS HALBA
- XOCO
- FUNDER (Fundación para el Desarrollo Empresarial Rural)
- Swisscontac / PyMerural
- ASEPRRA (Asesoría y Servicios en Producción Agroindustrial)
- Chocolate del Caribe, S.A.
- COAGRICSA (Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada)
- CASM (Comisión de Acción Social Menonita)

Además, solicitaron que la institucionalidad representada en la Cadena de Valor del Cacao en Honduras, les siga

proporcionando el apoyo necesario para fortalecer sus debilidades y consolidar sus fortalezas.



Productores(as) e instituciones de apoyo participaron activamente en el evento.

A los interesados en conocer más detalles de este evento, se les recomienda contactar al Ing. Aníbal Ayala, APROCACAO, Choloma, Cortés, Honduras, Tel: (504) 2669-3400, correo electrónico: cacaohonduras@aprocacaho.com o al Ing. Roberto Tejada, FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, Tel: (504) 2668-2470, correo electrónico: roberto_tejada@fhia-hn.org