

Agosto 2016, No. 105

## Se realiza con éxito la Entrega de Premios del I Concurso Nacional de Cacao de Calidad

El martes 9 de agosto de 2016, fue un día histórico para el sector cacaoero del país, ya que ese día culminó con éxito el I Concurso Nacional de Cacao de Calidad, coordinado por la FHIA (Fundación Hondureña de Investigación Agrícola) con el apoyo de PROCACAO y el Proyecto de Cacao FHIA-Canadá, como parte de las actividades de la Cadena de Valor de Cacao, con el fin de identificar y premiar los mejores cacaos de Honduras.

A través de las evaluaciones físicas y sensoriales realizadas por el Panel Nacional de Cata de Cacao, se estableció que de las 21 muestras concursantes los mejores cacaos fueron los presentados por COPROASERSO (Cooperativa de Productores Agrícolas Servicios y Solidaridad de San Viator Limitada) de Jutiapa, Atlántida, la finca Cacao 3 Marías, de Quimistán, Santa Bárbara y la empresa Cacao Fino y Maderables de Honduras, S.A. de R.L. de C.V. de Wampusirpi, Gracias a Dios. Los representantes de las referidas empresas recibieron sus respectivos pergaminos, placas de reconocimientos y un premio en efectivo por L.10,000 cada uno.



Más de 200 personas estuvieron presentes en este magno evento.

### El Gobierno de Honduras, comprometido en apoyar al sector cacaoero

El evento estuvo galardonado por la participación del Presidente de Honduras el Abog. Juan Orlando Hernández, quien entregó los premios a los ganadores y mostró su interés y compromiso en seguir apoyando el sector cacaoero del país. “Tenemos que unificar esfuerzos para que las familias que se dedican al rubro de cacao resalten en Honduras y en el mundo, este cultivo para este gobierno es prioridad”, destacó el mandatario en su discurso. Además, cautivado por el entusiasmo de los productores, líderes de cooperativas, asociaciones y empresas que se dedican a la producción de cacao y su transformación, que participaron en el concurso enviando sus muestras



Tras su llegada, el Presidente Hernández constató la calidad de los productos del cacao, elaborados por empresarias hondureñas.

de granos para ser evaluados, el Presidente les otorgó una bonificación en efectivo como incentivo a cada uno de los concursantes, además de un premio económico adicional para los 3 ganadores del concurso.

A través de este evento, que se realizará anualmente, se busca promover la producción de cacao con características de alta calidad, con el fin de competir en mercados nacionales e internacionales y posicionar el cacao hondureño entre los mejores del mundo, generando la experiencia para participar en el Salón de Chocolate en Paris, Francia, donde ya se demostró que Honduras dispone de material genético de alta calidad para la producción de chocolates gourmet de creciente demanda, al posicionarse entre las mejores 17 muestras de chocolate del mundo en el 2015, representado por cacao proveniente del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao, Jesús Alfonso Sánchez) de la FHIA.



**El Sr. Juan Miguel Aguilera representante de COPROASERSO recibe del Presidente de Honduras su merecido premio por producir uno de los 3 mejores cacaos de Honduras.**

### Agradecimiento a participantes

El Panel Nacional de Cata de Cacao, que es conformado por 14 representantes de 9 instituciones vinculadas al rubro del cacao, a lo largo de varias semanas tuvo a su cargo las evaluaciones físicas y sensoriales de las 21 muestras recibidas. A continuación, se detallan las procedencias de las muestras de granos de cacao que se recibieron y a quienes se les agradece su participación:

Participante	Lugar de Procedencia
Ana Bella J. Mahchi Castro, Productora independiente	Tela, Atlántida
Kevin Alexis Flores Sánchez, Productor independiente	Villanueva, Cortés,
Cacao Fino y Maderables de Honduras, S. de R. L. de C.V.	Wampusirpi, Gracias a Dios
Julián Mercado, Productor independiente	Omoa, Cortés
Alfonzo Arita Oliva, Productor independiente	Florida, Copán
Mario Samuel Bueso Florentino, Productor independiente	Trinidad, Santa Bárbara
José Rosendo Díaz Melgar, Productor independiente	El Negrito, Yoro
ASOPROPIB (Asociación de Productores Pico Bonito de San Francisco)	San Francisco, Atlántida
COPRACAJUL (Cooperativa de Producción Agrícola Cacaoteros de Jutiapa Limitada)	Jutiapa, Atlántida
La Quinta de las Teres	Copán Ruinas, Copán
AMUCALAY (Asociación de Mujeres Cacaoteras del Lago de Yojoa)	Santa Cruz de Yojoa, Cortés
Cacao 3 Marías	Quimistán, Santa Bárbara
Yessenia Fuentes, Productora independiente	Cabañas, Copán
Héctor Javier Oliva, Productor independiente	Cabañas, Copán
COPROASERSO (Cooperativa de Productores Agrícolas Servicio y Solidaridad de San Viator Limitada)	Jutiapa, Atlántida
COAGRICSAL (Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada)	San Antonio de Cortés, Cortés
CEDEC-JAS, FHIA	La Masica, Atlántida
APROSACAO (Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales con Cacao Orgánico de Olancho)	Catacamas, Olancho

Los participantes en el I Concurso Nacional de Cacao de Calidad se dedican al cultivo del cacao y desarrollan el proceso de beneficiado, que incluye la fermentación del cacao en baba, el secado, la limpieza y clasificación de los granos. Entre los beneficios de su participación, los concursantes recibirán, a través del Panel Nacional de Cata de Cacao una retroalimentación de los resultados obtenidos de las evaluaciones. De esta manera podrán identificar las debilidades y fortalezas de los procesos que realizan para llegar a alcanzar una producción uniforme de cacao de calidad y satisfacer las necesidades de mercados exigentes, así como fortalecer el posicionamiento de Honduras como un país productor de cacao fino y de aroma.



El Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras, también recibió un merecido reconocimiento de parte de las autoridades supremas del país, por su excelente labor.

### Requerimientos de calidad para el mercado externo

Tras la premiación, se realizaron presentaciones de requerimientos de cacao por representantes de empresas chocolateras nacionales e internacionales, entre las cuales estuvieron presentes Chocolats Halba, Chocolates del Caribe, Dandelion Chocolate, Madre Chocolate de Hawaii, XOCO, COAGRICSAL y ORO MAYA.

Las empresas dieron a conocer a los presentes las características que buscan en el cacao, los precios que ofrecen, los diferentes procesos que realizan, y los diferentes productos que ofrecen al mercado. Los requerimientos de estas empresas estimulan a los pequeños productores y empresarios a incrementar la producción y la calidad de su producto, ya que existe el mercado y las oportunidades de negocios en beneficio de las familias cacaoteras del país.



Hugo Hermelink, representante de Chocolates del Caribe, expone los requerimientos de esta empresa de cacao de calidad.

### Agradecimiento especial

La FHIA, como coordinadora técnica del I Concurso Nacional de Cacao de Calidad, agradece el valioso apoyo proporcionado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, así como el Proyecto USAID-RUTA, las empresas SEAGRO y EYL Comercial Agropecuaria, por su apoyo como patrocinadores de este importante evento.

**A los interesados en conocer más detalles del I Concurso Nacional de Cacao de Calidad, se les recomienda contactar al Ing. Roberto A. Tejada, Gerente de Comunicaciones de la FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, C.A., Tel. (504) 2668-2470 / 2827, correo roberto\_tejada@fhia-hn.org**