

Marzo 2019, No. 132

Capacitación sobre infraestructura y beneficiado del cacao

Es ampliamente conocido que el manejo eficiente del cultivo de cacao en sistemas agroforestales debe acompañarse de un buen proceso de cosecha y de manejo poscosecha del grano de cacao, para lograr un producto final (granos secos) de la mejor calidad posible.

Por lo anterior, la FHIA desarrolló un curso sobre **Infraestructura y Protocolo para el Eficiente Beneficiado del Cacao**, durante los días del 12 al 15 de marzo de 2019, en las instalaciones del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao – Jesús Alfonso Sánchez) ubicado en La Masica, departamento de Atlántida, Honduras.



El objetivo de esta capacitación fue proporcionar a los participantes los conocimientos sobre la infraestructura necesaria y la aplicación del protocolo establecido para cosechar y beneficiar adecuadamente el grano de cacao, así como analizar y comprender los factores que inciden en estos procesos para ajustar los protocolos de acuerdo a los requerimientos específicos del mercado.

La industria chocolatera nacional, regional e internacional cada vez demandan mejor calidad del grano de cacao; sus estándares de calidad son cada vez más elevados lo cual obliga a utilizar procedimientos apropiados para la cosecha, así como para el proceso de fermentación, que es fundamental para obtener un producto final de buena calidad. Este esfuerzo en el mejoramiento de la calidad del cacao, se ve compensado con un mejor precio para el productor.



Parte de la infraestructura incluye disponer de un área para el acopio de las mazorcas de cacao.

Importancia de la infraestructura

En esta capacitación se incluyó un análisis amplio sobre las instalaciones y las herramientas necesarias para el recibimiento, fermentación, secado, clasificación y almacenamiento eficientes del grano de cacao, para darle el manejo adecuado a este producto. Los facilitadores explicaron los principios e ideas sobre la mejor ubicación, diseño y construcción, para evitar desaciertos y mejorar la funcionalidad de la infraestructura.



El Ing. Héctor Aguilar, especialista en manejo poscosecha y beneficiado del cacao, explicó que el prototipo de un centro de beneficiado contiene un conjunto de unidades o áreas especializadas. "Las unidades fundamentales son el cuarto de fermentación y el área de secado al sol que es la más grande. También es imprescindible, bajo las condiciones climáticas de las zonas cacaoteras del país, contar con el respaldo del área para el secado artificial asistido con horno", explicó el Ing. Aguilar. Adicionalmente indicó que las unidades complementarias son la recepción y evaluación de mazorcas y de grano fresco en baba, el área de clasificación y partido de mazorcas y extracción de

El Ing. Aguilar recalcó que es fundamental realizar un manejo adecuado del cacao durante el tiempo de secado al sol, esto con el fin de obtener un grano de calidad.

grano, el almacén para el grano y el laboratorio de calidad, procediendo posteriormente a explicar el procedimiento para estimar el tamaño del centro de beneficiado, en función del área de producción de cacao.

Protocolo de beneficiado

Los facilitadores explicaron que este proceso se inicia desde la cosecha de las mazorcas. Explicaron los criterios para identificar las mazorcas con la madurez fisiológica adecuada, así como descartar aquellas que tienen daños físicos causados por herramientas o



Las prácticas de campo incluyeron la cosecha de mazorcas y la toma de datos de temperatura durante la fermentación del grano de cacao.

animales, las sobre maduras y las que tienen daños por enfermedades. Seguidamente explicaron el mecanismo para la extracción de las almendras, su colocación en los cajones de fermentación, los volteos periódicos, el registro de temperatura y las pruebas de corte para decidir la finalización del proceso de fermentación.

Paso a paso, intercalando sesiones teóricas y prácticas de campo, se desarrollaron también los temas relacionados con el secado, clasificación y almacenamiento del grano, finalizando con la estimación de costos del proceso de beneficiado y analizando los estándares de calidad que tiene la empresa Chocolats Halba, la principal exportadora de cacao hondureños hacia el mercado europeo.



Participantes satisfechos

En esta capacitación participaron 33 personas, de los cuales 15 son hondureños, 9 de Guatemala, 7 de El Salvador y 2 de Nicaragua, quienes unánimemente manifestaron que sus expectativas fueron totalmente satisfechas y que lo aquí aprendido será de mucha utilidad en el desempeño de su trabajo y actividades de producción. De esta manera, la FHIA continúa contribuyendo en el fortalecimiento y capacidades del sector cacaoero de Centroamérica, para generar un producto de óptima calidad y obtener mejores beneficios económicos para los productores.



Los participantes coincidieron que es importante el manejo adecuado del cultivo y aplicar el protocolo establecido para la cosecha y manejo poscosecha del cacao para obtener un grano de calidad y que aplicarán los conocimientos adquiridos en esta capacitación.

A los interesados en conocer mas detalles sobre esta capacitación, se les recomienda contactar al Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras, C.A.
Tels: (504) 2668-1191, 2668-2827, correo electrónico: hector_aguilar@fhia-hn.org