

Noviembre de 2019, No. 143

Conocimientos para el eficiente beneficiado del cacao

“Para describir lo que fue esta capacitación usaría las palabras ¡Excelente, más que satisfechos! Los conocimientos que nos brindaron fueron amplios en teoría y práctica y fáciles de entender. El personal técnico de la FHIA demostró que conocen a profundidad los temas tratados y los adaptan al nivel de la audiencia” expresó la Lic. Lou Ercilia Chávez, miembro de AMUCALAY (Asociación de Mujeres Cacaoteras del Lago de Yojoa), participante en el curso sobre **Infraestructura y Protocolos para el Eficiente Beneficiado del Cacao**, realizado durante los días del 26 al 29 de noviembre de 2019, en el CEDEC-JAS (Centro experimental y Demostrativo de Cacao – Jesús Alfonso Sánchez).

Un total de 31 personas participaron en esta importante capacitación, procedentes de varios lugares de Honduras, así como de Guatemala y de Nicaragua, a quienes se les proporcionó toda la información disponible en FHIA sobre el diseño, infraestructura, equipo y costos para el establecimiento de un centro de acopio y beneficiado, protocolos para la cosecha, extracción del grano, fermentación, secado y almacenamiento del grano de cacao.

El Ing. Héctor Aguilar, jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA, explicó que “en este curso se han transferido los conocimientos y experiencias que por más de 35 años hemos adquirido en la aplicación de protocolos eficientes para realizar la cosecha y el beneficiado del grano del cacao para obtener un producto de calidad, según lo requiere la industria chocolatera y comercializarlo a mejores precios en beneficio de los productores”.



“En esta capacitación entendimos la importancia de realizar correctamente las actividades que inician con la cosecha hasta el secado del grano” manifestó la Lic. Chávez.

Desde Nicaragua, Abelardo Antonio González, quien labora en CANSÁ (Central Agro Industrial Nicaragüense S.A.), asistió a este evento y manifestó que “esta capacitación estuvo muy bien, lo que nos enseñaron nos permitirá prepararnos para la transición del beneficiado artesanal que estamos realizando en este momento, a un beneficiado con la infraestructura de acuerdo al volumen de producción que esperamos tener próximamente. Lo que me ha impresionado es el proceso de fermentación y beneficiado que están realizando. Vale la pena volver para seguir aprendiendo de ustedes lo relacionado al cultivo de cacao”.



Por su parte Henry Ovidio Vásquez, miembro de la APROBIL (Asociación de Productores de la Biosfera, Limitada), ubicada en Dulce Nombre de Culmí, Olancho, manifestó que “he conocido como manejan la cosecha y beneficiado del cacao en este Centro. Las prácticas de cosecha en campo y posterior manejo de las mazorcas para extraer el grano para pasarlo a los cajones fermentadores y el secado, me han permitido tener más conocimientos para realizar mejor estas actividades en nuestra asociación. Lo relacionado a la remoción del grano en la fermentación

y secado que me enseñaron, me servirá para mejorar la forma como lo he estado realizando”, concluyo el Sr. Vásquez.

En general, los participantes expresaron que antes de llegar al CEDEC-JAS venían con muchas expectativas sobre el tema de beneficiado del cacao, las cuales al finalizar la capacitación fueron satisfechas plenamente y que el esfuerzo realizado fue compensado con lo que aquí encontraron.



“Lo aprendido lo aplicaré y compartiré con los miembros de la APROBIL” enfatizó el Sr. Vásquez.

“Estoy aprovechando al máximo la oportunidad que se me brinda para asistir a los cursos de la FHIA”, expresó el Sr. González.



A los interesados en conocer más 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