

Importancia del beneficiado del cacao para obtener un grano de calidad

A

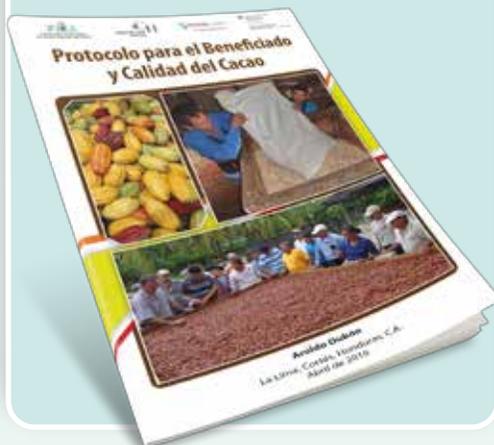
De acuerdo a la ICCO Honduras es uno de los 23 países en el mundo con potencial para producir cacao fino y de aroma.

B

La FHIA ha evaluado y seleccionado los clones de cacao recomendados para el país.

C

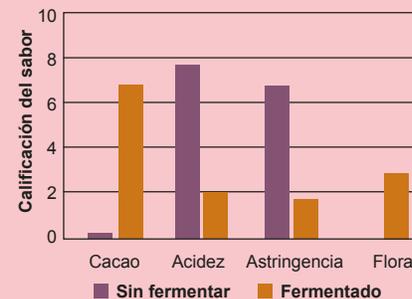
La FHIA ha trabajado con aliados estratégicos en la conformación de un protocolo de beneficiado.



Centro de beneficiado de la FHIA, en el CEDEC-JAS, La Masica Atlántida, Honduras.

D

Los granos sin fermentar son excesivamente amargos y astringentes y no tienen el color deseado.



Resultados de la cata de cacao fermentado y grano sin fermentar.

E

Con los cultivares trinitarios y la adecuada aplicación del protocolo de beneficiado Honduras produce cacao fino de sabor y de aroma.



F

El cacao fino y de aroma se cotiza entre **US\$ 3,500** hasta **US\$ 5,000** por tonelada. Mientras que el cacao ordinario circunda **US\$ 2,000** por tonelada.



Más información: Ing. Héctor Aguilar.
 Jefe del Departamento de Poscosecha FHIA.
 La Lima, Cortés, Honduras.
 Tels: (504) 2668-2827/1191,
 Correo electrónico: hector_aguilar@fhia-hn.org