



FUNDACIÓN HONDUREÑA DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

# INFORMA

CARTA INFORMATIVA TRIMESTRAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL

## Enfoque de actualidad

# Continúan los reconocimientos a la calidad del cacao hondureño

Desde los primeros meses del 2017, el Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras realizó su trabajo para seleccionar las seis mejores muestras del cacao hondureño que participarían en el concurso internacional "Cocoa of Excellence", edición 2017, realizado en París, Francia.

Con el propósito de preparar la participación de Honduras en este importante evento internacional, se realizó el II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma, cuyas bases de participación fueron aprobadas en el seno del Comité Nacional de Cadena de Cacao.

En el concurso nacional participaron un total de 19 muestras de cacao procedentes de cooperativas y productores independientes ubicados en varias zonas del país, con el propósito de seleccionar las mejores seis muestras que posteriormente se enviaron a París, Francia, para representar a Honduras en el referido concurso internacional.

El Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras después de intensas jornadas de trabajo, bajo la coordinación del Departamento de Poscosecha de la FHIA, seleccionó las seis mejores muestras, entre las que se incluyó la muestra de cacao enviada por la FHIA, procedente del sector de La Masica, Atlántida.

### Reconocimiento internacional

En la edición 2017 del Concurso Internacional "Cocoa of Excellence" participaron un total de 166 muestras procedentes de 40 países que producen cacao en diferentes regiones del mundo. Un panel internacional integrado por 41 personas entre expertos chocolateros y catadores de cacao, seleccionaron las mejores 50 muestras de cacao del mundo, dentro de las que se incluye la muestra enviada por la FHIA, que fue acreedora de un reconocimiento especial por sus excelentes atributos de calidad.

Muestras de cacao seleccionadas como las seis mejores de Honduras, en el II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma de Honduras, 2017.

Propietario de la muestra	Zona de procedencia
Asociación de Productores Agroforestales de la Cuenca del Río Choloma (APACH)	Choloma, Cortés
Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA)	La Masica, Atlántida
Chocolats Halba	Choloma, Cortés
Chocolats Halba	Cuyamel, Omoa, Cortés
Cooperativa de Producción Agrícola de Cacaoteros de Jutiapa Limitada (COPRACAJUL)	Jutiapa, Atlántida
Cacao Fino y Maderables de Honduras S. de R.L. de C.V.	Wampusirpe, Gracias a Dios



En una ceremonia especial realizada en el Salon du Chocolat de París, Francia el 30 de octubre de 2017, se hizo la entrega de los premios a los mejores cacaos del mundo. El reconocimiento a la FHIA fue recibido por una delegación de la FHIA encabezada por el Dr. Adolfo Martínez, Director General de FHIA, quien con satisfacción manifestó: “este premio es un reconocimiento al esfuerzo técnico que realizamos para el mejoramiento de la calidad del cacao, y un estímulo para continuar fomentando la producción de cacao fino de aroma y sabor en Honduras”.

**Representantes de la FHIA recibiendo el reconocimiento especial.**



## Seguimos contribuyendo al desarrollo de la fruticultura nacional

**E**l Programa de Diversificación de la FHIA, tiene como objetivo general la identificación de cultivos o especies que presenten una alternativa de negocio a la agricultura tradicional. Continuamente se genera, valida y se transfiere tecnologías, tomando en cuenta las condiciones agro-ecológicas de Honduras y recomendando la aplicación de buenas prácticas agrícolas para producir en armonía con el ambiente.

El Programa de Diversificación cuenta con un vivero de frutales de 5.55 ha localizado en Guaruma, La Lima, Cortés, donde se manejan varias colecciones de frutales que son la fuente principal de material genético para la propagación de plantas, garantizándole al productor la fidelidad genética de las variedades de los frutales, así como la calidad de las plantas. Este vivero abastece de plantas listas para llevar al campo a otros Programas y proyectos de la FHIA y a los productores de diferentes regiones del país interesados en producir algunos frutales en sus fincas.

En este importante vivero ubicado en el CEDPRR (Centro Experimental y Demostrativo Phillip Ray Rowe), se produce una gran variedad de plantas de frutales tropicales, tales como: mangos, aguacates, nances, marañones, guanábanas, tamarindos, caimitos, zapotes, mazapán, cocos, mamones, maracuyá; así también frutales exóticos como: rambután, mangostán, durián, carambola, litchi, y longan, los que se ofrecen al público como alternativa a las diferentes condiciones de clima y suelo del territorio nacional.



**Vista panorámica del vivero, en Guaruma, La Lima, Cortés.**



### Niveles de producción y ventas

Tomando en consideración que en los últimos años se ha incrementado la demanda de injertos de cacao, también se ha incluido en este vivero la producción de dichos injertos, de tal manera que en el 2017 se entregó al Proyecto de Cacao FHIA-Canadá y a productores independientes la cantidad de 46,692 injertos de cacao con clones de alto rendimiento, aunque esta cantidad fue 14.09 % menos que el año anterior.

A medida que concluyen algunos de los proyectos ejecutados por la FHIA se disminuye la demanda de injertos de cacao, por esa razón se tiene como proyección para este año 2018, producir unas 15,000 plantas en el transcurso del año para cubrir la demanda de productores para establecer nuevas parcelas o aumentar el área de siembra. Por otro lado, la venta de injertos, material vegetativo, frutas y abonos orgánicos del vivero reflejan, al igual que el año anterior, que el mes de junio fue el de mayor volumen en ventas (23.19 %).

En el Cuadro 1 se muestra porcentualmente la venta anual por cultivo, correspondiendo al cultivo de cacao el mayor número de plantas vendidas durante el 2017 (70.65 %).

Una gran parte de estas plantas fueron suministradas a productores de varios proyectos ejecutados por la FHIA. En segundo lugar, la especie con mayor demanda son los aguacates antillanos con un 8.10 % (variedades: Wilson Popenoe, Belice, Simmons, FHIA-1, -2 y -3).

Comparativamente el volumen general de venta de plantas fue menor al año anterior, aumentando la venta de plantas de aguacate Hass, cocos, frutales exóticos y mangos; disminuyendo en casi todos los demás rubros.

### Distribución de ventas

Desde la temporada anterior, con el fin de tener un panorama de la distribución de plantas vendidas por el vivero de frutales, se dio seguimiento a la actividad de coleccionar datos de los lugares cuyos productores demandan plantas. En el año 2016 la producción de plantas fue comprada por productores de 13 departamentos, la mayor parte de ellos procedían de Cortés y Yoro. En el 2017 los compradores están ubicados en 16 departamentos del país, y la mayor cantidad de ellos procedían de Cortés, Olancho y Yoro (Cuadro 2).

**Cuadro 1. Cantidad de plantas vendidas por especie por el vivero de frutales de la FHIA en el CEDPRR en Guaruma, Cortés, en el 2016 y 2017.**

Especie	2016		2017	
	Cantidad	%	Cantidad	%
Aguacate antillano	6,108	7.09	4,328	6.87
Aguacate variedad Hass	1,639	1.90	2,037	3.23
Cacao	64,945	75.36	47,319	75.10
Cítricos	3,361	3.90	259	0.41
Cocos	769	0.89	1,317	2.09
Mangos	1,203	1.40	1,538	2.44
Frutales exóticos <sup>1</sup>	282	0.33	1,179	1.87
Otros frutales <sup>2</sup>	826	0.96	977	1.55
Maderables <sup>3</sup>	5,063	5.88	2,820	4.48
Ornamentales <sup>4</sup>	266	0.31	144	0.23
Espicias <sup>5</sup>	1,715	1.99	1,089	1.73
<b>Totales</b>	<b>86,177</b>	<b>100.00</b>	<b>63,007</b>	<b>100.00</b>

<sup>1</sup> Exóticos: rambután, mangostán, litchi, longan y durián.

<sup>2</sup> Otros frutales: guanábana, zapote, nance, níspero, carambola y otros.

<sup>3</sup> Maderables: caoba, cedro.

<sup>4</sup> Ornamentales: orquídeas, palmas, flores (blanca navidad y estrella fugaz), plantas de interiores.

<sup>5</sup> Especies: pimienta gorda y pimienta negra.

**Cuadro 2. Destino de plantas vendidas durante el 2017.**

Departamento	2017	
	Cantidad	%
Atlántida	7,561	12.00
Choluteca	37	0.06
Colón	304	0.48
Comayagua	2,061	3.27
Copán	1,876	2.98
Cortés	21,677	34.40
El Paraíso	228	0.36
Francisco Morazán	459	0.73
Intibucá	233	0.37
Islas de la Bahía	63	0.10
Lempira	65	0.10
Ocotepeque	30	0.05
Olancho	11,655	18.50
Santa Bárbara	5,613	8.91
Valle	98	0.16
Yoro	11,047	17.53
<b>Total</b>	<b>63,007</b>	<b>100.00</b>



En el vivero de la FHIA en el CEDPRR, Guaruma, Cortés, se cultivan plantas con potencial de exportación, que pueden ser producidos por pequeños, medianos y grandes agricultores.

## Universidad Estatal de Pensilvania estudia características organolépticas del cacao hondureño

Desde hace algunos meses la FHIA ha establecido vínculos de cooperación recíproca con la Universidad Estatal de Pensilvania, localizada en Pensilvania, Estados Unidos, con el propósito de realizar algunos estudios orientados a conocer más detalles de las características organolépticas de los clones de cacao que la FHIA promueve a nivel nacional.

Durante la semana del 19 al 25 de noviembre de 2017, una delegación del Departamento de Ciencia de Alimentos de esta universidad norteamericana, visitó la FHIA con el propósito de conocer a nivel de campo las características genéticas y fenotípicas de los clones de cacao, algunos aspectos del manejo agronómico así como del proceso de beneficiado que se hace de los granos que se exportan al mercado internacional. Esta delegación estuvo integrada por el Dr. Gregory Ziegler, Jefe del referido Departamento, la Dra. Helene Hopfer, catedrática, y la estudiante de doctorado Allison Brown.



De izquierda a derecha: Allison Brown, Gregory Ziegler y Helene Hopfer.

### Recorrido de campo

La mayor parte del tiempo los visitantes lo dedicaron a recorrer el campo, iniciando con una visita a los centros experimentales CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo del Cacao –‘Jesús Alfonso Sánchez’) y CADETH (Centro Agroforestal y Demostrativo del Trópico Húmedo) ubicados en el sector de La Masica, Atlántida, donde conocieron los clones que evalúan, el proceso de selección al que han sido sometidos por varios años, el manejo que se les da y la forma como se distribuyen en las zonas cacaoteras de Honduras.

Posteriormente hicieron un recorrido por las instalaciones de beneficiado y algunas plantaciones de los productores miembros de las cooperativas COPRACAJUL y COPROASERSO en Jutiapa, así como de ASOPROPIB en el sector de La Unión, Atlántida, y APROCAGUAL en el sector de Guaymas, Yoro, donde conocieron el funcionamiento de estas organizaciones, el proceso de beneficiado y la comercialización del cacao que producen.



**Personal técnico del Programa de Cacao y Agroforestería les proporcionó a los visitantes toda la información relacionada con el material genético en estudio.**

Los representantes de estas organizaciones se mostraron muy complacidos por la relevancia del estudio que ya se está realizando en la Universidad Estatal de Pensilvania, ya que eso les permitirá conocer más los atributos de sabor del cacao que producen, lo que contribuirá a tener mejores herramientas para negociar en el futuro mejores precios por su producto.



**La delegación visitante junto a directivos de ASOPROPIB y el Ing. Rolando Martínez, Jefe del CADETH (derecha).**

**Interesados en la industria y comercialización**

Un aspecto de interés de los representantes del Departamento de Ciencia de Alimentos de la universidad norteamericana, es lo relacionado con el procesamiento del grano de cacao que actualmente se hace en Honduras. En tal sentido, se reunieron con la Lic. Dunia Paz, representante de la REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y

Chocolateras de Honduras), la cual aglutina a microempresas integradas principalmente por mujeres que se dedican a producir cacao y a darle valor agregado a este producto de manera artesanal o semi industrial, para mercado nacional. Interesante resultó para los visitantes conocer las instalaciones de la empresa Chocolates del Caribe, ubicada en Choloma, Cortés, la cual se dedica a la producción de manteca de cacao y cocoa en polvo que luego exporta a otros países.

De esta manera los visitantes pudieron apreciar todo el potencial que existe en Honduras para que su Departamento de Ciencia de Alimentos pueda tener una gran proyección apoyando a estas empresas a mejorar el procesamiento del cacao a fin de obtener mejores ganancias con estos productos. “Me siento muy contenta porque el estudio que hago de caracterización organoléptica de los clones de cacao de Honduras, me servirá para mi tesis doctoral, pero también será un buen aporte tecnológico para los procesadores de cacao en Honduras y en Estados Unidos”, manifestó la estudiante Allison Brown.



Allison Brown.

Por su parte el Dr. Gregory Ziegler explicó que toda la investigación que ellos realizan se publica y está disponible para todos los interesados. “Los resultados de este estudio también estarán disponibles para las pequeñas, medianas y grandes empresas chocolateras de Estados Unidos, lo cual podría contribuir en el futuro a establecer relaciones comerciales entre ellos y los productores hondureños” concluyó Ziegler.



Dr. Gregory Ziegler.

En aspectos de comercialización del cacao los visitantes conocieron la experiencia de la empresa Chocolats Halba, una de las que más cacao exporta de Honduras hacia Europa, principalmente a Suiza. En esa empresa el Ing. Luis Velez, Gerente General, les explicó las cantidades de cacao que ellos exportan de Honduras, el mecanismo que usan para hacer negocios con los productores organizados e independientes para lograr un beneficio compartido, los planes de expansión y el apoyo que ellos le han

proporcionado a la FHIA para hacer investigación a fin de mejorar la calidad del cacao que se produce en Honduras.

Es importante mencionar que los visitantes se reunieron también con el Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras, donde conocieron el rol que la FHIA ha jugado en la formación de este panel de catadores, el protocolo que se aplica en el proceso de cata de cacao, y la forma en que el Panel Nacional analiza en conjunto el resultado de cada uno de sus miembros para emitir un resultado colegiado del análisis físico y sensorial de las muestras que analizan.

Finalmente, el Dr. Javier Díaz, Líder del Programa de Cacao y Agroforestería, explicó que se logró el objetivo de la visita de la delegación de la Universidad Estatal de Pensilvania, que definieron las responsabilidades de las partes para continuar el estudio que ya se realiza, y que eventualmente podrían identificarse otros temas específicos para investigarlos en forma conjunta en beneficio del sector cacaotero hondureño.



**Ing. Luis Velez, conversando con los visitantes.**

## **Importancia del sistema radicular de las plantas**

La duración de la vida de las plantas es determinada por el efecto de múltiples factores, unos inherentes a las plantas mismas (ecofisiología, genética, etc.), otros propios del ambiente físico natural (agua, suelo, temperatura, etc.) y, en el caso de las plantas cultivadas, también por los factores que constituyen el manejo agronómico o cultural propio del cultivo particular. En plantas perennes leñosas cultivadas ha sido científicamente documentado que las malformaciones de raíces, usualmente resultado del mal manejo inicial en semillero, en vivero o al trasplantar, constituyen uno de los factores críticos más negativos por la restricción permanente ejercida en la capacidad de las plantas de absorber el agua y nutrimentos necesarios para crecimiento y desarrollo saludables. Plantas con dicha condición tarde o temprano manifestarán en el campo síntomas cuyo detonante habría sido uno o combinación de los siguientes factores: la carga fisiológica impuesta por la entrada en producción, la exposición prolongada a déficits de agua y/o persistente prevalencia de altas temperaturas, y el deficiente manejo agronómico. Para sobrevivir dichas plantas recurren a utilizar y agotar sus reservas de agua y carbohidratos, un proceso fisiológicamente debilitante que las tornará más susceptibles al ataque de patógenos oportunistas en sus raíces y parte aérea y, con mucha frecuencia, el desenlace será la muerte de las plantas afectadas. Otros factores, solos o en combinación con problemas de raíces mal formadas, también pueden conducir al mismo desenlace, incluyendo quemaduras de raíces por agroquímicos (por ejemplo herbicidas y fertilizantes).



**Plantas de cacao con A. Desarrollo normal y B. Pobre desarrollo debido a raíces defectuosas.**

El fenómeno arriba descrito es evidentemente un proceso complejo, con intervención de distintos elementos a lo largo de la vida de la planta, y cuya detección y manejo requiere de sólido conocimiento sobre las circunstancias de su ocurrencia. Es esperable que ocurrirá con mayor frecuencia dada la expectativa de más frecuentes episodios prolongados de sequía y temperaturas altas derivados de alteraciones en el patrón climático.

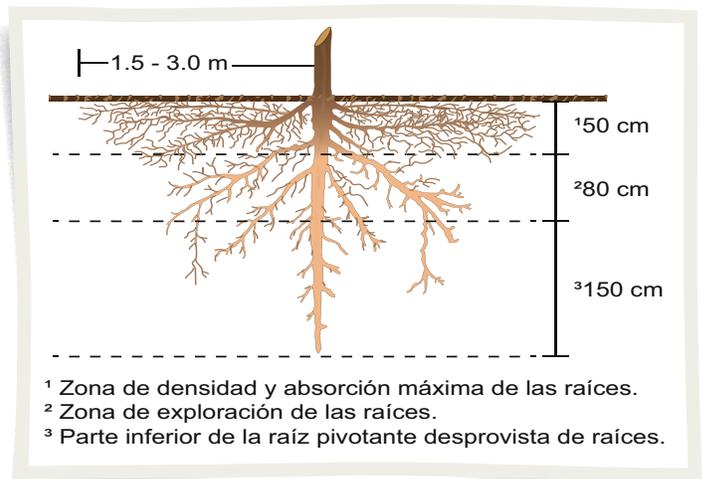
### ¿Qué hacen las raíces y adonde lo hacen?

El establecimiento exitoso de cualquier árbol o arbusto que se trasplante depende de que se cumplan las siguientes condiciones: utilización de la especie o variedad apropiada para el ambiente escogido, utilización de plantas de alta calidad (partes aéreas y subterráneas), aplicación de manejo óptimo, y utilización de suelo u substrato apropiado para satisfacer las necesidades de la especie escogida. El no considerar cualquiera de dichos factores incrementa la probabilidad de sembrar plantas que al desarrollarse resulten ser de productividad mediocre y frecuentemente ocurra su muerte prematura. Desafortunadamente, por estar ocultas bajo tierra las raíces son usualmente la parte de la planta a la cual se presta menos atención y, a pesar de su evidente importancia, muchas veces se excluyen del criterio de selección para decidir cuales plantas son las que se llevarán al campo definitivo de siembra. Ello hace relevante entender cuál es el papel que las raíces juegan en la vida de las plantas.

Para una planta las raíces tienen cuatro funciones principales, a saber: (1) absorber del suelo los minerales, agua y oxígeno requeridos, (2) proporcionarle el anclaje al suelo, (3) manufacturar y/o almacenar compuestos elaborados (hormonas, carbohidratos, otros), y (4) almacenar reservas de agua y minerales. La primera función es considerada la más importante pues es esencialmente de donde deriva el saludable crecimiento y desarrollo de la planta, y cualquier factor que interfiera en dicha función tendrá consecuencias negativas sobre la producción esperada y la duración de la vida de la planta.

Las raíces más importantes para cumplir la función de absorción de agua y minerales son aquellas raíces superficiales localizadas hacia y más allá de la línea imaginaria

correspondiente al borde exterior del dosel (o franja de goteo). Dependiendo de la especie particular y edad de la planta, en los trópicos húmedos la mayoría de dichas raíces se localizan en los primeros 60-90 cm de profundidad del suelo, y horizontalmente suelen extenderse. Dos tipos de raíces son las encargadas en dicha sección del suelo de cumplir la función de absorción. Primeramente, las denominadas "pelos radiculares o pelos absorbentes", estructuras microscópicas muy delicadas, translúcidas y de cortísima vida (2-7 días según circunstancias y especie involucrada) que directamente realizan la mayor parte de la absorción. En segundo lugar, las raíces absorbentes de las cuales nacen los pelos radiculares, y cuya función principal es transportar hacia las raíces más gruesas el material absorbido por los anteriormente mencionados pelos radiculares.



**Vista lateral de una raíz idealizada de un árbol de cacao en producción. (Adaptado de Palencia G.E., Gómez R. y Mejía L.A. 2007).**

## La producción de plátano es una buena opción de negocio

La FHIA está comprometida en acrecentar la prosperidad de Honduras y sentar las bases para un mejor porvenir de todos sus ciudadanos, con la búsqueda de alternativas de producción agrícolas rentables y amigables con el medio ambiente fundado en los esplendidos recursos humanos y naturales del país. El Programa de Banano y Plátano de la FHIA es un excelente ejemplo de este compromiso.

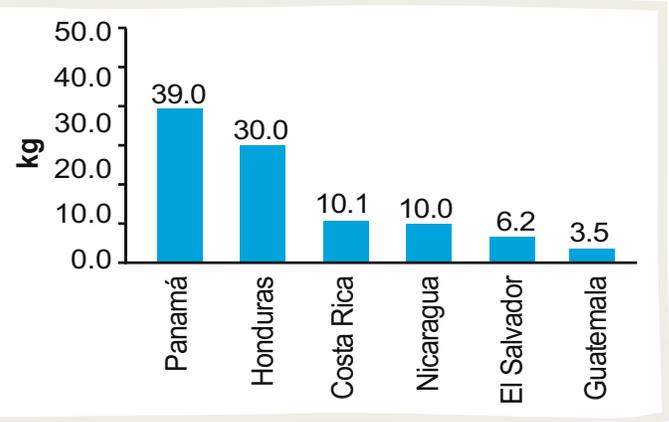
Este Programa ha consolidado su posición como la vanguardia en mejoramiento genético de musáceas en el mundo con resultados tangibles como son la cantidad de cultivares de banano y plátano liberados y empleados en el mundo para la producción, la reciente obtención por mejoramiento genético convencional de plátanos ricos en provitamina-A, así como la posibilidad de generar cultivares

con calidad de exportación con resistencia a la nueva y devastadora raza de *Fusarium*.

### La oportunidad de cultivar plátano en Honduras

Históricamente está registrado que en el siglo pasado alrededor de las zonas productoras de banano floreció un próspero negocio de producción de plátano para abastecer el consumo interno. Además, un 14 % se vendía en fresco o pelado-congelado a El Salvador y Nicaragua. Esta cadena de valor fue perdiendo rentabilidad puesto que los costos de producción aumentaron, mientras que los precios permanecen prácticamente igual.

Aumentar la productividad permitiría hacer frente a esta situación por lo que se generó y validó un nuevo sistema de



producción. La base fue transformar el cultivo perenne en uno anual, además, en lugar de sembrar el cultivar alto (3.5 m) Falso cuerno con 1,100 a 1,600 plantas por hectárea, se cambió a un cultivar de menor altura Curaré enano (2.5 m) a una densidad de 3,200 a 3,500 plantas por hectárea. El sistema de producción se complementó con sistema de riego y fertilización. Estas mejoras permitieron aumentar la producción de 13.7 t/ha a más de 25.0 t/ha, con racimos de mayor peso y en ciclo de cultivo un mes más corto, a los 10 u 11 meses.

**Consumo per cápita de plátano en Centroamérica.**

En todo el istmo centroamericano se consume el plátano y particularmente en Honduras donde probablemente es el segundo cultivo básico de mayor importancia para las familias, con un consumo per cápita de 30 kg. Además, ha emergido una pujante agroindustria nacional de transformación del plátano mediante la fritura que demanda año con año mayores volúmenes de plátano.

Debido a la falta de reactivación del sector productivo se estima que actualmente se importan 14,180 t proveniente de Guatemala y otros países, lo que equivale a 1.8 contenedores diarios y representa cerca del 80 % del consumo de la industria con un valor de 3.4 millones de Doláres. La sustitución de estas importaciones con producción nacional no solo evitaría la salida de divisas, generaría empleos directos e indirectos en apoyo al desarrollo económico sustentable del país.

Esta oportunidad permite pensar en establecer al menos 500 ha al año apuntalada con el arsenal sólido de investigación y experiencias de la FHIA para lograr resultados exitosos. Como ejemplo, están los cultivares FHIA-20, FHIA-21 y FHIA-17 cuya resistencia a la Sigatoka negra permiten reducir costos de producción e impacto ambiental, así como conquistar mercados por su alta calidad de procesamiento.



Plátano FHIA - 20



Plátano FHIA - 21



Banano FHIA - 17

## Necesitamos producir más aguacate Hass

El aguacate (*Persea americana* L.) variedad Hass continúa siendo una de las mejores alternativas para diversificar la producción agrícola en las zonas altas de Honduras. La demanda interna se ha duplicado en los últimos años y aunque se tienen las condiciones agroecológicas adecuadas para su producción, el país continúa importando grandes volúmenes de aguacate procedentes de México, Guatemala y últimamente desde Perú y Chile.

El gobierno de Honduras a través de SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria) aprobó un reglamento de producción de plantas certificadas de este cultivo, como un mecanismo para regular la calidad de las plantas que los productores deben usar para establecer sus plantaciones. Además, tanto el sector público como organizaciones no gubernamentales y agencias de cooperación externa, están promoviendo la producción de este rubro y

la organización de los productores, en las zonas altas de varias regiones del país.

Debido a la demanda de plantas injertadas de aguacate tanto en las variedades antillanas (Simmons, Belice y Wilson) como en la variedad Hass, la FHIA ha hecho una ampliación de sus viveros para contribuir a satisfacer las necesidades de plantas certificadas de este cultivo. Durante el 2017 el vivero de frutales de la FHIA en Guaruma, La Lima, Cortés, produjo 2,037 plantas injertadas de aguacate Hass que fueron vendidas a varios productores provenientes de zonas altas de Honduras, y se tiene previsto incrementar significativamente la producción de injertos en el 2018, para seguir apoyando la producción de este rubro, contribuir a satisfacer la creciente demanda nacional y a reducir las importaciones.



Planta injertada de aguacate Hass lista para siembra en el campo.

## Cacao hondureño es premiado por su calidad en aroma y sabor

El 27 de junio de 2017, el evento Premios Internacionales de Chocolate anunció los ganadores del Concurso de Chocolate de las Américas 2017 que se realizó en la Región Metropolitana de Nueva York, Estados Unidos, del 29 de marzo al 4 de abril de 2017. En dos distintas categorías se entregó el Premio de Bronce y Plata a chocolates elaborados en Estados Unidos, usando cacao cosechado y beneficiado en el CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo de Cacao – Jesús Alfonso Sánchez) de la FHIA, en La Másica, Atlántida.

### Detalle del concurso “Premios Internacionales de Chocolate”

Los Premios Internacionales de Chocolate es un concurso independiente que reconoce la excelencia en la elaboración de chocolates finos, que tiene como objetivo apoyar a las empresas chocolateras, pequeñas empresas y artesanos que producen chocolate fino. Al ayudar a estas empresas a crecer y desarrollarse, también pretenden apoyar a los agricultores que cultivan cacao fino en distintas regiones del mundo. El panel del jurado de este importante evento

estuvo integrado por expertos chocolateros de Estados Unidos, Europa, Japón, y América del Sur.

### Calidad del cacao hondureño

En el año 2015, en el CEDEC-JAS se cosechó y se realizó el proceso de beneficiado de cacao catalogado como fino y de aroma. El beneficiado se realizó bajo el protocolo de Daniel O'doherty, consultor estadounidense del rubro del cacao, que llevó al país norteamericano un micro lote de 3.66 toneladas de cacao seco, el cual vendió entre varias empresas chocolateras de aquel país. Entre ellas, está la empresa Cru Chocolate, dirigida por la hondureña Karla Mc Neil que a través de su marca White Label Chocolate, logró obtener Premio de Bronce en la categoría de "Chocolate Oscuro en Barra". Además, la muestra de La Música, obtuvo un Premio de Plata como Galardón Nacional dada a los finalistas cuando hay 10 o más participaciones de un país en una misma categoría, en este caso White Label Chocolate es una marca estadounidense. La misma empresa utilizando cacao hondureño, también ha logrado destacarse durante este año en el Salón Internacional de Chocolate de San Francisco, Estados Unidos, en las categorías de "Chocolate con leche", "Mejor chocolate tradicional", "Mejor chocolate saborizado" y "Mejor chocolate oscuro en barra". Ante estos galardones, Karla Mc Neil expresa, "me siento tan orgullosa y alegre de haber recibido tan excelente producto de mi país. El grano es muy uniforme, y muy limpio, facilitan mucho el trabajo de selección.



Daniel O'doherty con el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA.

Además el sabor es muy complejo, cítrico-tropical, con mucha madurez y elegancia".

Uno de los jueces en este evento manifestó lo siguiente, "el Salón de este año fue una gran mezcla de veteranos y recién llegados, confiteros y fabricantes de chocolates. Algunos gustos dignos de mención: ... el Cru Chocolate de Honduras."

Estos acontecimientos posicionan en los mercados finos de chocolate, el cacao hondureño como cacao fino y de aroma, ideal para la producción de chocolates gourmet. Además, es de gran motivación para los productores hondureños, que velan por la producción de cacao de alta calidad.



Muestra de las barras de Cru Chocolate elaborada con cacao de Honduras (izquierda) y de República Dominicana (derecha).

## Apoyando pequeños productores en la cordillera de El Merendón

Desde el año 2009 la FHIA ha participado activamente en la ejecución del **Proyecto de Buenas Prácticas Agroforestales para Manejo Integrado Participativo de las Comunidades en la Subcuenca del Río Manchagua ubicada en la Zona de Reserva de El Merendón**, con el apoyo financiero de WWF (Fondo Mundial para la Naturaleza) y TCCC (The Coca Cola Company). Durante el periodo de 2009 al 2016 se establecieron unas 165 ha de cultivos en sistemas agroforestales, con pequeños productores ubicados en 11 comunidades de la subcuenca del río Manchagua, que es un afluente

importante del río Chamelecón que es uno de los más caudalosos de la zona norte de Honduras.

Durante el segundo semestre de 2017 se continuó dando asistencia técnica a los productores, para el eficiente manejo de sus sistemas agroforestales y la aplicación de técnicas de conservación de suelos, entre otras. Este servicio se proporcionó con la participación activa de los productores analizando y decidiendo el tipo de actividades necesarias para rehabilitar o mejorar su parcela.



Los productores atendidos aplican técnicas de conservación de suelos.



Barreras vivas con yuca en una parcela de la comunidad de Buena Vista. San Pedro Sula, Cortés.



Uso de terrazas individuales en una finca en la comunidad de Buena Vista. San Pedro Sula, Cortés.



Manejo de tejidos en árboles frutales.

# Contenido

**Enfoque de Actualidad**

Continúan los reconocimientos a la calidad del cacao hondureño ..... **1-2**

Seguimos contribuyendo al desarrollo de la fruticultura nacional ..... **2-4**

Universidad Estatal de Pensilvania estudia características organolépticas del cacao hondureño ..... **4-6**

Importancia del sistema radicular de las plantas ..... **6-7**

La producción de plátano es una buena opción de negocio ..... **7-8**

Necesitamos producir más aguacate Hass ..... **9**

Cacao hondureño es premiado por su calidad en aroma y sabor ..... **9-10**

Apoyando pequeños productores en la cordillera de El Merendón ..... **10-11**



Apartado Postal 2067  
 San Pedro Sula, Cortés,  
 Honduras, C.A.  
 Tels: (504) 2668-2470, 2668-2827, 2668-2864  
 Fax: (504) 2668-2313  
 correo electrónico: fhia@fhia-hn.org  
 www.fhia.org.hn

## CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

• PRESIDENTE  
 Ing. Jacobo Paz Bodden  
**Ministro de Agricultura y Ganadería**

• VOCAL I  
 Lic. Jorge Bueso Arias  
**Banco de Occidente, S.A.**

• VOCAL V  
 Ing. Amnon Keidar  
**CÁMOSA**

• VOCAL II  
 Ing. René Laffite  
**Frutas Tropicales, S.A.**

• VOCAL VI  
 Sr. Norbert Bart

• VOCAL III  
 Ing. Sergio Solís  
**CAHSA**

• VOCAL VII  
 Ing. Basilio Fuschich  
**Agroindustrias Montecristo**

• VOCAL IV  
 Dr. Andy Medicott  
**FINTRAC**

• VOCAL VIII  
 Ing. Yamal Yibrín  
**CADELGA, S.A.**

• SECRETARIO  
 Dr. Adolfo Martínez  
**FHIA**

*Carta Trimestral elaborada por el  
 Centro de Comunicación Agrícola con la colaboración  
 del personal técnico de la FHIA.*