

Marzo 2015, No. 90

INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS SOBRE EL BENEFICIADO DEL CACAO

El 5 de marzo de 2015 se realizó en las instalaciones de la FHIA en La Lima, Cortés, un Simposio Sobre Intercambio de Experiencias Exitosas en Beneficiado del Cacao, con el propósito de compartir conocimientos y experiencias que sobre este tema se han obtenido en otros países y que contribuyen a obtener un producto de excelente calidad.

Esta iniciativa surgió en la FHIA como una respuesta a la necesidad de analizar ampliamente los aspectos fundamentales relacionados con el proceso de fermentación, pre-secado y secado del cacao, a fin de obtener un producto que satisfaga los requerimientos del mercado internacional. Al evento asistieron un total de 228 personas, en su mayoría productores procedentes de las diferentes zonas caoteras del país, así como técnicos de instituciones públicas y privadas que apoyan la producción de cacao, empresas comercializadoras, agencias de cooperación y universidades.

Para el desarrollo del evento se contó con el apoyo directo de la FHIA, del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá, el Proyecto PROCACAO financiado por COSUDE, VECO Mesoamérica y la empresa Chocolats Halba. Participaron siete conferencistas seleccionados cuidadosamente por el Comité Organizador, dos de ellos son técnicos de la FHIA y los 5 restantes son destacados profesionales procedentes de Colombia, Costa Rica, Hawaii y México.

Material genético y protocolo de beneficiado en Honduras

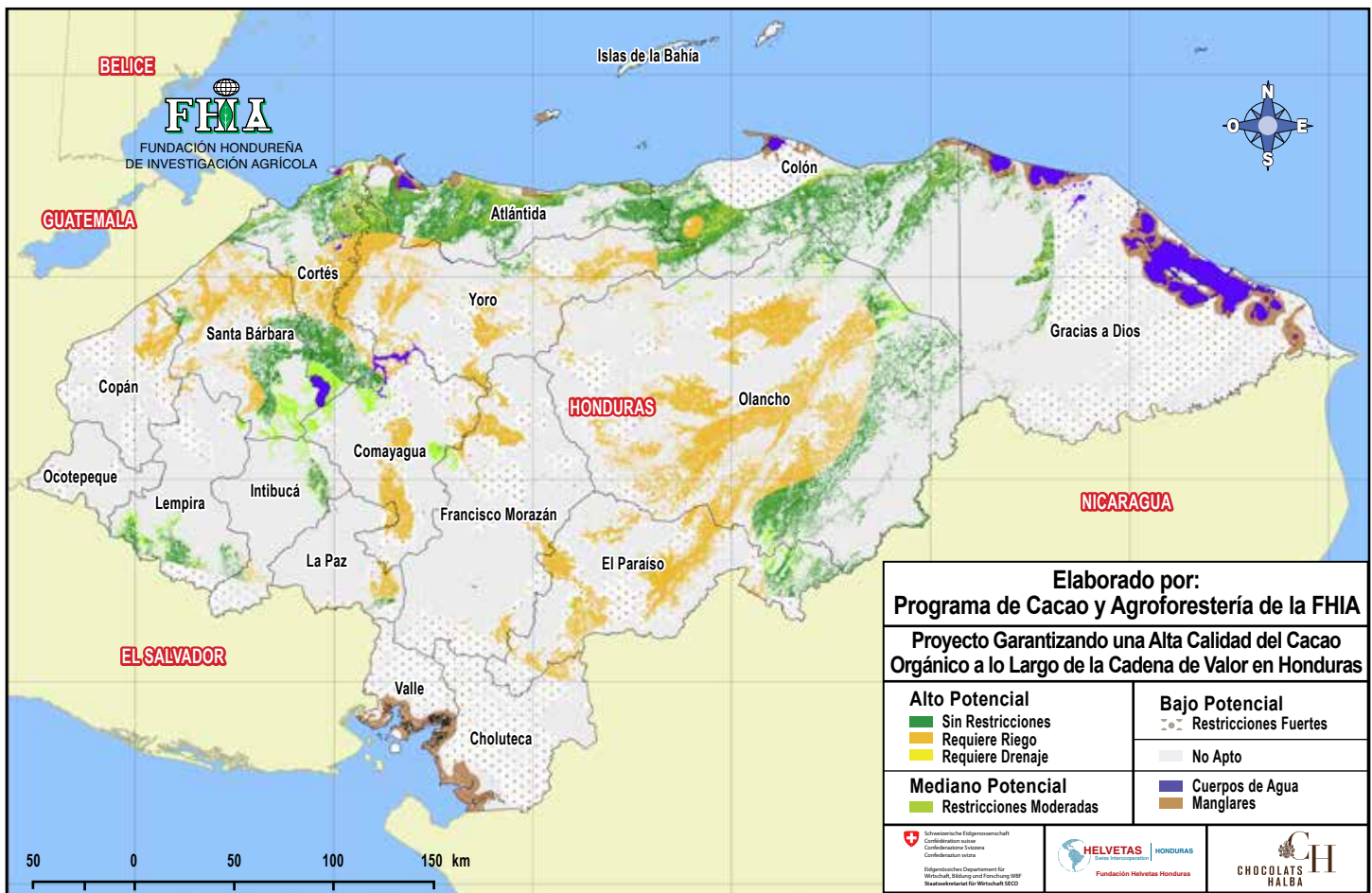
El Ing. Aroldo Dubón, Jefe del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo del Cacao -'Jesús Alfonso Sánchez') de la FHIA, explicó el concepto de calidad del cacao, la importancia que tiene para satisfacer los cambiantes requerimientos de los mercados y definió las características de los cacaos criollos, trinitarios y forasteros. "Considero que para obtener el mayor beneficio la estrategia debe enfatizarse hacia la producción de cacao fino, porque en Honduras se tiene una buena base genética en la que predomina el cacao tipo



trinitario, las condiciones agroecológicas adecuadas para la producción, el conocimiento para hacer un buen beneficiado del cacao y un mercado insatisfecho", recomendó el Ing. Dubón.

El conferencista explicó que después de varios años de investigación la FHIA recomienda integrar mezclas de clones de cacao para producir cacaos suaves de aroma, e indicó las áreas del país que tienen alto potencial para la producción de cacao, así como aquellas que no son aptas para este cultivo. Finalmente explicó que está demostrado que la genética explica el 17 % de la producción en el cacao, y los factores ambientales y de manejo el 83 % restante. Sin embargo, en aspectos de calidad, indicó que la genética influye en un 50 %, el 10 % se atribuye a la influencia de los factores del clima y manejo, el 20 % al beneficiado y el 20 % restante a la torrefacción del cacao.

Por su parte, el Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA explicó que en el CEDEC-JAS se ha definido un protocolo para el beneficiado del cacao en las condiciones de dicho Centro Experimental, lo cual ha servido de base para definir el protocolo de beneficiado en otras zonas del país. Describió los pasos más importantes de dicho proceso y los indicadores que se miden hasta obtener un producto con las características deseadas por el mercado.



Mapa de factibilidad y potencial para el cultivo de cacao en Honduras.

Experiencias exitosas en beneficiado del cacao en Colombia

Procedentes de Colombia participaron la Ing. Ana María Camargo de la empresa CACAO FURATENA y el Ing. Pedro Castellanos de la empresa Casa Luker, S.A. Explicaron la situación actual del cultivo de cacao en Colombia, donde se producen unas 47,000 toneladas de cacao seco por año.

En relación al proceso de beneficiado del cacao, se informó que la empresa FURATENA está trabajando en el fomento de infraestructura para pequeños productores a nivel de finca, utilizando cajones de fermentación y barriles rotatorios de madera para fermentar pequeñas cantidades. Así mismo, promueven el uso de secadoras tipo marquesinas, adaptadas para pequeños volúmenes. En el caso de Casa Luker, S.A., se indicó que actualmente promueve un modelo de desarrollo empresarial del cacao, que se caracteriza por el fomento de la producción de cacao fino de aroma, entre otras cosas.

El Ing. Castellanos recomendó que para lograr una calidad



Conferencia de Ana María Camargo.

uniforme es necesario establecer centrales de beneficiado del cacao, en lo cual es importante definir las rutas de los proveedores de cacao en baba, calendarizar la recolección, establecer los volúmenes, el transporte y el protocolo del manejo del cacao en baba, así como el procedimiento de recibo, los controles administrativos y la entrega del producto seco.

Experiencias exitosas en beneficiado del cacao en México

El Dr. Pedro García participó como conferencista en representación de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México, quien informó que en ese país se está mejorando gradualmente la calidad del cacao fermentado ya que hay organizaciones de productores con infraestructura propia para el manejo poscosecha, que venden a comercializadores mayoristas y a la industria chocolatera local y nacional y hay también procesadores particulares con infraestructura competitiva.

Explicó que hay centros de beneficiado donde usan cajones de madera de 1 m³ ubicados en forma horizontal (lineal), en condiciones abiertas y cerradas. En relación al secado indicó que aunque el secado al sol es más barato, es necesario que todo centro de beneficiado posea secadores artificiales. En el caso de las secadoras tipo Samoa dijo que su eficiencia puede ser mejorada colocando un distribuidor del aire caliente para evitar turbulencias y distribuirlo mejor.

En el caso de las secadoras de tambor rotatorio mencionó que se puede mejorar su eficiencia instalando reductores de velocidad mecánicos, instalando dobles válvulas reductoras de presión para la alimentación de gas, válvulas de precisión para controlar la entrada de gas, medidores de la velocidad del aire de secado, medidores de temperatura en distintos puntos del cilindro e instalando estos secadores sobre sensores de peso digitales.

Experiencias exitosas en beneficiado del cacao en Bolivia

En su exposición el Sr. Volker Lehmann describió la cosecha de cacao en parcelas naturales de cacao llamadas “chocolatales”, que crecen en la zona del río Beni, en Bolivia, donde existen tipos de cacao de muy buena calidad genética. Explicó las deficiencias de los productores en el manejo poscosecha del cacao en esa región, así como lo que su empresa hace para mejorar las actividades de cosecha, fermentación, secado y almacenamiento, a fin de obtener un producto de mejor calidad.

Beneficiado de cacao para mercados especiales

También participó como conferencista invitado el Sr. Daniel O’Doherty, de la empresa Cacao Services de Hawái, quien describió su experiencia en Costa Rica, Indonesia, Belice y Hawái, donde ha fermentado cacao haciendo ajustes en el protocolo respectivo, de acuerdo a las condiciones de cada lugar y al requerimiento del mercado.



Secadora tipo tambor rotatorio utilizada en México.

Al final de las conferencias los participantes tuvieron la oportunidad de hacer consultas específicas, lo cual permitió que los conferencistas ampliaran sus comentarios sobre los aspectos de especial interés de los participantes.

Stands de empresas procesadoras de cacao

Es importante mencionar que con el apoyo del personal del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá, se instalaron stands de las microempresas procesadoras de chocolates en Honduras, quienes mostraron y vendieron sus variados productos que fueron de la aceptación de todos los participantes. Todas las microempresas participantes son miembros de la REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras), que es un logro más del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá.



Stand de AMALANCETILLA y XOCOLATL.



Panel de conferencistas respondiendo inquietudes específicas de los participantes.

Conclusiones generales

- Tomando en consideración que la producción de cacao en los países centroamericanos es mínima en relación a la producción mundial, se recomienda la estrategia de producir cacao fino, ya que se tiene una buena base genética en la que predomina el cacao tipo trinitario, se tienen las condiciones agroecológicas adecuadas para la producción, el conocimiento básico para hacer un buen beneficiado del cacao y un mercado insatisfecho.
- Una ventaja comparativa y competitiva de Honduras es que se cuenta con buen material genético que ha sido evaluado durante varios años en el CEDEC-JAS, de la FHIA, donde se han identificado materiales genéticos con muy buen comportamiento productivo, calidad de fineza y resistencia o tolerancia a las principales enfermedades del cultivo.
- En base al análisis integrado de varios factores agroecológicos, la FHIA ha identificado en el país las regiones con potencial para la producción de cacao, que trascienden a la zona tradicionalmente cacaotera en Honduras.
- En base a los requerimientos de calidad del cacao establecidos por el mercado, especialmente por la empresa Chocolats Halba, en el CEDEC-JAS se han realizado una serie de investigaciones aplicadas, que han permitido definir un protocolo de fermentación, presecado y secado del cacao, que garantiza la obtención de un producto final de excelente calidad, tal como lo requiere este mercado. Este protocolo de beneficiado ha servido de base para definir el protocolo de beneficiado que se usa en otros centros de beneficiado ubicados en otras zonas del país.
- Es interesante la propuesta de CACAO FURATENA de Colombia, de mejorar la calidad del cacao obtenido en las fincas de pequeños productores, fomentando a ese nivel el desarrollo de infraestructura de fermentación utilizando cajones y barriles rotatorios de madera para fermentar pequeñas cantidades, así como la construcción de pequeñas secadoras tipo marquesinas.
- En el caso de Casa Luker de Colombia es importante su propuesta de modelo de desarrollo empresarial del cacao, así como el establecimiento de centrales de beneficiado de cacao para uniformizar la calidad del cacao, según las exigencias del mercado.
- En cuanto al secado del cacao se reconoce que se emplea más ampliamente el secado al sol por ser sencillo y barato, pero que tiene limitaciones de uso durante la época lluviosa, por lo cual todo centro de beneficiado debe disponer de secadores artificiales.
- En el caso de las secadoras artificiales tipo Samoa y de tambor rotatorio, que presentan algunas deficiencias, las mismas pueden superarse haciendo ajustes mecánicos e instalando dispositivos que hacen más eficiente su desempeño.
- Aun cuando se han hecho algunas actividades para mejorar el proceso de manejo poscosecha del cacao obtenido de los “chocolatales” en la zona de Beni, Bolivia, es evidente que la situación del beneficiado del cacao en Honduras, está muy por encima de lo que ahora se hace en aquella región.
- Es evidente que el protocolo de beneficiado del cacao comienza con la cosecha de las frutas, la clasificación de las mismas, la extracción de las almendras, la fermentación, el presecado, secado y almacenamiento los frutos. Sin embargo, hay que hacer los ajustes pertinentes dependiendo de los requerimientos de cada mercado.
- En Honduras se ha desarrollado un protocolo de fermentación en base a la experiencia y evaluaciones de la FHIA, con el que se está obteniendo un producto final que satisface las exigencias de las empresas Chocolats Halba y Sogimex. Sin embargo, hay evidencias claras de que existen otros mercados que ofrecen mejores precios por el cacao con requerimientos de calidad incluso inferiores a los de estas dos empresas. Esto indica que en Honduras se deben de buscar otras opciones de mercado y hacer los ajustes necesarios en el protocolo de beneficiado para obtener el producto que los mismos requieran.

A los interesados en conocer más detalles de este evento se les recomienda contactar al Dr. Víctor González, Director de Investigación de la FHIA, en La Lima, Cortés, Honduras, C.A.
Tels: (504) 2668-2470 / 2827, correo electrónico: victor_gonzalez@fhia-hn.org