

Junio 2015, No. 92

COMPARTIENDO CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS ALREDEDOR DEL CACAO

Con el propósito de capacitar en la producción de cacao en sistemas agroforestales a personal técnico y productores de Honduras y de otros países de la región centroamericana, el Programa de Cacao y Agroforestería de la FHIA realizó dos eventos de capacitación en los meses de mayo y junio de 2015, con una duración de 5 días cada uno.

En total participaron 67 personas, entre técnicos y productores, de los cuales el 58 % son hondureños y el resto son procedentes de Nicaragua (28 %), El Salvador (9 %) y Guatemala (5 %), quienes junto a los instructores de la FHIA e invitados especiales analizaron ampliamente todos los aspectos relacionados con la producción de cacao en sistemas agroforestales, haciendo constantemente una relación entre el manejo del cultivo y las condiciones agroambientales existentes en cada uno de los países representados.

Una oportunidad de negocio

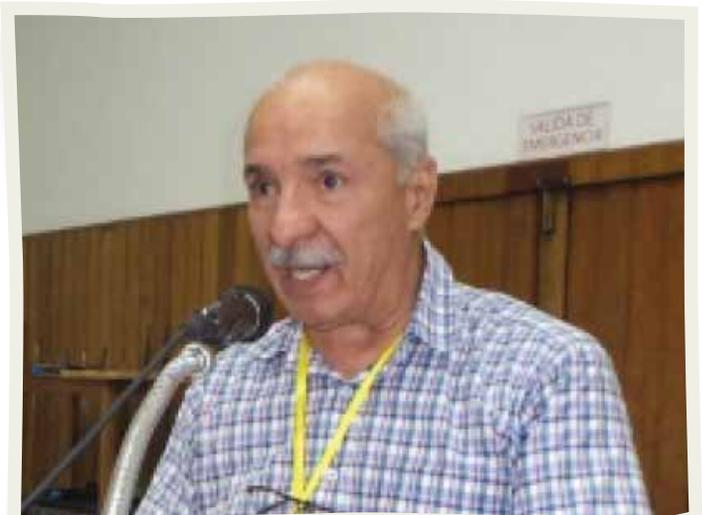
En ambos eventos, el Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA, destacó las ventajas económicas, ambientales y sociales de este cultivo y explicó la situación actual de la producción y la demanda de este producto a nivel nacional, regional e internacional. Explicó que en los últimos años hay una tendencia a registrarse un déficit en la oferta anual de cacao a nivel mundial, lo cual es bueno para los productores ya que la demanda está quedando insatisfecha. Mencionó que los mayores volúmenes de producción se obtienen en África (72 %), mientras que América Latina se registra una producción anual de solo el 16 % del cacao que se comercializa a nivel mundial.

“Esto indica que las posibilidades de los países centroamericanos no está en el volumen de producción sino en la calidad del cacao que producimos, ya que disponemos de materiales genéticos “tipo trinitario” que producen cacao con



Participantes en el curso Producción de Cacao en SAFs, desarrollado del 1 al 5 de junio 2015.

características de fineza para chocolates gourmet, que es lo que el consumidor y la industria mundial nos están solicitando”, explicó el Dr. Martínez.



Dr. Adolfo Martínez, Director General de la FHIA.

Buen manejo para optimizar los rendimientos

Durante el desarrollo de estas capacitaciones, los facilitadores y participantes analizaron la importancia que tiene la adecuada selección del sitio donde se establecerá este cultivo, para que tenga las condiciones apropiadas para su buen desarrollo y rendimiento. También coincidieron en la importancia que tiene el establecimiento previo de la sombra temporal, intermedia y permanente, para que cuando se siembren las plantas del cacao, la sombra esté lista para proteger al cultivo.

El Ing. Aroldo Dubón, experto de la FHIA en el cultivo de cacao, explicó que la FHIA posee material genético de alta calidad, de donde se han seleccionado alrededor de 40 clones de cacao tipo trinitario por sus características de fineza, buenos rendimientos y resistencia o tolerancia a las principales enfermedades. Mencionó que la mayoría han sido seleccionados después de evaluarlos durante más de 14 años, y son los que se han utilizado para establecer la mayoría de las plantaciones de cacao en Honduras, así como en muchas fincas de otros países como Belice, Guatemala, El Salvador y Nicaragua, con excelentes resultados.

Tomando en consideración que la mayoría de las zonas con potencial para producir cacao en Honduras y otros países de la región, están ubicadas en condiciones de ladera, se analizó ampliamente la forma de trazar la siembra de las plantaciones, a fin de hacer una adecuada distribución de todos los componentes del sistema agroforestal. De igual manera se analizó la forma de ir eliminando gradualmente la sombra temporal y la sombra intermedia, hasta que quede a partir de los 8-10 años solamente el asocio del cacao con las especies forestales que servirán de sombra permanente.

En vista de que las condiciones agroambientales pueden variar entre países y entre regiones, los participantes desarrollaron ejercicios grupales para definir las diferentes opciones de cultivos y especies forestales que se pueden utilizar para establecer los sistemas agroforestales con cacao, de acuerdo también a las preferencias de los productores, las condiciones de mercado y las especies forestales disponibles y adaptadas.



El Ing. Aroldo Dubón explica la disponibilidad de buen material genético de cacao en la FHIA.



Participantes analizando el asocio de cacao con especies forestales en condiciones de ladera.



Participantes analizando opciones de producir cacao en sistemas agroforestales.

Beneficiado del cacao para obtener mejores precios

En esta capacitación también se hizo énfasis en las ventajas que tiene para los productores hacer la fermentación y secado del cacao, para obtener un producto de mejor calidad y mejores precios en el mercado de exportación. Los facilitadores explicaron los pasos que se deben seguir para obtener un producto de calidad, iniciando con la cosecha de los frutos, la clasificación de los mismos agrupando por un lado los frutos sobre maduros, enfermos, dañados por pájaros y ardillas, y por otro lado los frutos maduros y parcialmente maduros. Seguidamente la extracción de las almendras, el proceso de fermentación, presecado y el secado.

Se mencionó que los estándares de calidad del cacao fermentado varían entre los diferentes compradores, lo cual podría significar hacer pequeños ajustes al protocolo antes mencionado; sin embargo, quedó establecido que vender cacao fermentado es la mejor opción para que los productores obtengan los mejores beneficios económicos.

Expectativas satisfechas

Esta capacitación se desarrolló en un ambiente participativo promoviendo el intercambio de experiencias entre los participantes. “Quiero manifestar que nos sentimos muy satisfechos de las atenciones y de las enseñanzas que nos han proporcionado. Felicitamos a la FHIA por todos sus aportes al cacao nacional y regional. Todo lo que aquí hemos visto será de gran utilidad para nosotros en Nicaragua”, manifestó el Sr. Harold Blandón, de la organización UCA-SOPPEXCCA de Nicaragua. En términos similares se manifestaron otros participantes procedentes de Guatemala, El Salvador y de Honduras.



Participantes analizando el proceso de secado del cacao.



Sr. Harold Blandón, procedente de Nicaragua.

Para más información sobre la oferta de capacitación de la FHIA relacionada con el cultivo de cacao, se les recomienda contactar al Ing. Roberto Tejada, Gerente de Comunicaciones, FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, C.A., tels: (504) 2668-2470 / 2827, correo electrónico: roberto_tejada@fhia-hn.org