

CONVOCATORIA

II CONCURSO NACIONAL DE CACAO FINO Y DE AROMA EN HONDURAS

Introducción

El sector cacaotero hondureño se orienta hacia la producción de cacao fino y de aroma, como una alternativa para obtener mejores precios por este producto en la industria chocolatera mundial. Poco a poco se expanden en el país las áreas de producción cultivadas con materiales genéticos de cacao tipo trinitario, manejadas en sistemas agroforestales, y gradualmente también se amplían los volúmenes de cacao sometidos a un proceso de beneficiado, para obtener un producto final que satisface las exigencias de calidad de la industria chocolatera.

Una de las actividades que contribuye a posicionar el cacao hondureño en los mercados internacionales y obtener mejores precios por la calidad del producto, es participar en el Concurso “Cocoa of Excellence” que se realiza cada dos años en el Salón del Chocolate en París, Francia, donde un panel de catadores internacionales evalúan la calidad de muestras de cacao procedentes de varios países del mundo.

En años recientes (2013 y 2015) las muestras de cacao de Honduras han sido seleccionadas en ese importante concurso como de las mejores del mundo, lo cual ha contribuido a despertar el interés de la industria chocolatera mundial por el cacao hondureño.

Por lo anterior, y con el propósito de seguir estimulando la producción de cacao fino para obtener mejores oportunidades de negocios en el mercado nacional, regional e internacional, el Comité Nacional de Cadena de Cacao promueve el II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma, bajo la coordinación técnica de la FHIA, a través del cual se seleccionarán las muestras de cacao hondureño que serán enviadas por Honduras al Concurso “Cocoa of Excellence” que se realizará en París, Francia, en el año 2017.

Las muestras que representarán el sector cacaotero hondureño en ese concurso internacional, serán enviadas a través de la APROCACAO (Asociación de Productores de Cacao de Honduras), en cumplimiento a lo designado por el Comité Nacional de Cadena de Cacao de Honduras. Este II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma se realizará en base a los procedimientos que a continuación se describen.



BASES DEL II CONCURSO NACIONAL DE CACAO FINO Y DE AROMA

Objetivo

Identificar los mejores tres (3) cacaos de Honduras que representarán al país en el Concurso “Cocoa of Excellence” que se realizará en París, Francia, en el año 2017.

¿Quiénes pueden participar?

En este II Concurso Nacional pueden participar todas las organizaciones de productores, los productores independientes, las empresas comercializadoras (que fermentan y secan cacao) e instituciones que tienen plantaciones para producción e investigación, que desarrollan protocolos de beneficiado de cacao para obtener producto de alta calidad.

Costos de inscripción

La participación en este concurso tiene un costo simbólico de quinientos Lempiras (L. 500.00) por muestra, los cuales se deben pagar al entregar la muestra en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, en La Lima, Cortés, o en las Oficinas de APROCACAO, en Choloma, Cortés. Estos fondos serán utilizados para cubrir parcialmente los gastos del proceso de evaluación de las muestras, presentándose al final del proceso un informe relacionado con el uso de dichos fondos.

Cantidad de muestras

Por cada organización de productores y por cada empresa comercializadora se recibirán hasta un máximo de tres (3) muestras, representantes de 3 lotes diferentes. Por cada productor independiente y cada institución productora participante se recibirá solo una (1) muestra de cacao. Cada muestra debe representar un lote de por lo menos una (1) tonelada de cacao seco.

Cobertura del concurso

Participarán en este concurso todas las muestras que se reciban de acuerdo a las especificaciones establecidas, procedentes de todas las zonas del país donde se produce y se beneficia cacao para exportación al mercado internacional.

Preparación de la muestra

Esta es una actividad de mucha importancia para obtener un cacao de calidad.

- a) Siga el protocolo ya establecido para la cosecha de las mazorcas en el campo (mazorcas maduras y pintonas).
- b) Elimine las mazorcas con daños físicos o con daños de animales y enfermedades.
- c) No mezcle cacao de diferentes tipos (criollo, trinitario, forastero) que requieren tiempos diferentes de fermentación. Si desea evaluar muestras de diferentes tipos de cacao, fermente una muestra para cada tipo por separado.
- d) Extraiga las almendras de la fruta no más de dos días después de cosechadas.
- e) Inicie el proceso de fermentación no más de 6 horas después de haber extraído las almendras.
- f) El sitio y los materiales usados en la extracción de las almendras (partidora, cubetas plásticas, sacos, etc.) deben estar limpios para evitar la contaminación con tierra o basura.



- g) El lote de fermentación debe tener un peso mínimo de una (1) tonelada de cacao seco.
- h) Siga adecuadamente el protocolo de fermentación (higiene, volteos, pruebas de corte, etc.).
- i) Cuando el grano presente las características de fermentación con los porcentajes requeridos al hacer la prueba de corte, inicie el proceso de pre secado (secado inicial lento).
- j) Después del pre secado (secado inicial lento), inicie el proceso de secado del grano fermentado. Lo ideal es secar al sol, aunque se puede usar secado artificial.

Requisitos Generales

Cada muestra debe estar libre de insectos vivos y muertos y otros materiales extraños como clavos, piedras, astillas de madera y otros. Además, debe tener olor y aspecto característicos de un producto bien manejado, libre de olores extraños como moho, tierra, humo, podrido, orina y heces de animales y agroquímicos.

Tamaño y empaque de la muestra

Una vez que se ha beneficiado el lote de cacao, se debe tomar una muestra no menor de 6.0 kg. Se recomienda tomar unas 5 submuestras de varios puntos del lote, mezclar bien las submuestras y de ahí tomar la muestra final de 6.0 kg de peso.

La muestra de 6.0 kg se dividirá en dos partes, una parte de 2.0 kg que será utilizada para evaluarla en el II Concurso Nacional, y la otra parte de 4.0 kg que será la que se enviará a París, Francia, en el caso de que sea seleccionada entre las tres mejores en el II Concurso Nacional. Los 4.0 kg de las muestras que no sean seleccionadas, serán devueltos a sus propietarios al finalizar el II Concurso Nacional.

Las muestras se deben colocar en bolsas plásticas tipo ZIPLOC, lo que garantiza que no se contamina ni se afecta por olores. Adicionalmente colocarlas en una caja de cartón o en bolsa de papel, para enviarla con la información correspondiente a los sitios que más adelante se indican.

Todas las muestras serán manejadas y custodiadas en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, siguiendo protocolos apropiados para mantener su calidad.

Apoyo para preparación y toma de muestra

Con el propósito de asesorar, supervisar y dar seguimiento al proceso de preparación, toma y manejo de las muestras, la FHIA designa a la Ing. Waldina Carranza y al Ing. Elvin Ávila, del Departamento de Poscosecha de la FHIA, para que se encarguen de coordinar con las organizaciones, productores e instituciones interesadas en participar en este concurso. Los interesados en recibir ese apoyo deben comunicarse con el Departamento de Poscosecha de la FHIA, en la dirección que se indica más adelante.



Requisitos que deben cumplir las muestras

Con el propósito de analizar solo muestras de cacao de buena calidad, para ir identificando los mejores cacao de Honduras, se solicita que las muestras cumplan con los siguientes requisitos:

CARACTERISTICA	VALOR
Peso de la muestra en kg	2.0
Peso en gramos de 100 granos, mínimo	105
Porcentaje de Humedad en grano seco	6.5
Número de granos con moho en 100 granos, máximo	0
Número de granos con daño de insecto o germinados en 100 granos máximo	0
Número de granos pasa o doble	0
Número de granos bien fermentados de 100 granos, mínimo.	75
Número de granos sobre fermentados de 100 granos	0
Número de granos parcialmente fermentados de 100 granos, máximo	20
Numero de granos violeta de 100 granos, máximo	4
Numero de granos pizarrosos de 100 granos, máximo	1
Sin presencia de olores extraños no deseados	

Las muestras que cumplan con los requisitos anteriores (primer filtro o evaluación), se procesarán para obtener el licor de cacao, el cual será usado por el Panel Nacional de Cata para evaluar sus características organolépticas y clasificar su calidad en función de los resultados de dicha evaluación.

Registro de la muestra

La recepción de las muestras se hará en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, en La Lima, Cortes, y en las Oficinas de APROCACAO, Choloma, Cortes, cada una debe traer una ficha con la información que a continuación se detalla:

REGISTRO DE MUESTRAS PARA EL II CONCURSO NACIONAL DE CACAO FINO Y DE AROMA	
Nombre del participante (Organización/productor/institución):	
Nombre de contacto:	
Dirección física:	
Teléfono fijo y celular:	Tel. fijo: _____ Celular: _____
Correo electrónico:	
Zona de Producción	Comunidad: _____ Municipio: _____ Departamento: _____
Número de productores en la organización:	



REGISTRO DE MUESTRAS PARA EL II CONCURSO NACIONAL DE CACAO FINO Y DE AROMA	
Área cultivada:	
Tipo de cacao	Criollo: <input type="checkbox"/> Trinitario: <input type="checkbox"/> Forastero: <input type="checkbox"/>
Sistema de producción	Convencional: <input type="checkbox"/> Orgánico: <input type="checkbox"/>
Período de beneficiado:	
Protocolo de beneficiado:	Anexar el protocolo de beneficiado utilizado
Fecha de toma de muestra:	
Fecha de recibida la muestra:	
Nombre y firma de recibido:	Nombre: _____ Firma: _____

Descalificación

Serán descalificadas y eliminadas del concurso las muestras que:

- En cualquier etapa del proceso se detecte que tienen información falsa.
- No tienen información correcta o está incompleta.
- Por otras consideraciones que a criterio del Panel Nacional de Cata de Cacao incumplan lo establecido en estas bases.

En el caso extremo de que todas las muestras no cumplan con los requisitos de calidad requeridos, el concurso se declarará desierto.

Fechas importantes

Para poder desarrollar todas las etapas del proceso dedicándole el tiempo necesario a cada una de las actividades programadas, se debe tomar en consideración el cronograma de actividades que a continuación se detalla.

FECHAS IMPORTANTES DEL II CONCURSO NACIONAL

FECHA	ACTIVIDAD
4 de octubre- 30 de noviembre 2016	Socialización de las bases del II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma.
1 al 30 de diciembre de 2016	Recepción de muestras en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, La Lima, Cortés, o en las Oficinas de APROCACAO, Choloma, Cortes, acompañadas con la información requerida.
3 de enero de 2017	Codificación de las muestras en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA, La Lima, Cortes, siguiendo protocolo establecido. Durante la codificación estarán presente una Comisión integrada por las siguientes personas: Roberto Paz (SAG), Víctor González (FHIA), Aníbal Ayala (APROCACAO), Roberto Tejada (FHIA), Miguel Romero (ASEPRA), Ramón Salvadó (FUNDER/PROCACAO), Luis Vélex (CHH), Leslie Salgado (SAG), y representantes de las organizaciones de productores: San Fernando, Francisco López; COPROASERSO, Miguel Aguilera; COPRACAJUL, Luis Barahona;



	y APROSACAO, Narciso Gutiérrez, o la persona que estas organizaciones designen.
4 al 15 de enero de 2017	Evaluación física y elaboración de licores. La evaluación física se hará después de codificar las muestras, misma que será realizado por el Panel de Nacional de Cata de Honduras.
16 al 30 de enero 2017	Evaluación sensorial y selección de las mejores tres (3) muestras.
1 al 5 de febrero 2017	Descodificación de muestras para identificar los propietarios. En esta reunión estarán presentes los miembros del Panel Nacional de Cata de Cacao y las mismas personas que participen en la reunión de codificación y algunos invitados especiales.
6 al 20 de febrero de 2017	Preparación de las muestras y de la información necesaria para enviarlas a Paris, Francia.
21 al 25 de febrero 2017	Envío de las muestras a Paris, Francia, a través de APROCACAO.
26 al 28 de febrero 2017	Conferencia de Prensa para socializar los resultados del II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma.
28 de abril 2017	Informe de resultados del II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma, y de los resultados del Concurso “Cocoa of Excellence”, en la reunión del Comité Nacional de Cadena de Cacao.

Premio a la Calidad del Cacao

Tomando en consideración la importancia que tenía el cacao como alimento y como un bien comercial en la cultura Maya, queda establecido el Premio a la Calidad del Cacao en Honduras con el nombre **EkChuaj**, en honor al Dios del Cacao de la Cultura Maya, cuya imagen se presenta en este texto.



Todos los participantes en el II Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma, recibirán un pergamino especial de reconocimiento. Además, si en el Concurso de “Cocoa of Excellence” todas o alguna de las muestras de Honduras clasifican entre las mejores 50 del mundo, se gestionará el apoyo financiero para que los propietarios viajen a Paris, Francia, a recibir personalmente el premio correspondiente.

Panel Nacional de Cata de Cacao

El Panel Nacional de Cata de Cacao de Honduras será el encargado de hacer las evaluaciones físicas y sensoriales de las muestras participantes. Este Panel está integrado por las siguientes personas:



PANEL NACIONAL DE CATA DE CACAO DE HONDURAS

No.	NOMBRE	INSTITUCION
1	Aroldo Dubón Dubón	FHIA
2	Ana Cecilia Ramos Suazo	REDMUCH
3	Carlos Amílcar Paredes	XOCO
4	Elsa Geraldina Machado Díaz	FHIA
5	Elder Oveniel Arita Rivas	Chocolats Halba
6	Héctor Augusto Aguilar	FHIA
7	José David Posadas Ubierna	XOCO
8	Karen Jessenia Hernández	COPROASERSO
9	Luis Fernando Guerra	FHIA
10	Magdalena Pinto Villalobos	AMALANCETILLA
11	Miguel Ángel Romero	ASEPRA
12	Sandra Donilda Bueso	COAGRICSAL
13	Sandra Yamileth Munguía	COPRACAJUL
14	Wendy Francisca Leiva	Chocolates del Caribe

Además, previa evaluación de parte del Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA, y en base a criterios de idoneidad, se podrían incluir en el Panel antes mencionado 2 o 3 miembros adicionales.

HOJA DE EVALUACION PARA PERFIL DE SABORES DE LICOR DE CACAO

Evaluador: _____ Código de muestras: _____

Lugar y Fecha: _____

Pruebe las muestras y marque el punto de la línea que corresponde a la intensidad de cada atributo. (Ausente a extremo).

ATRIBUTOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor a cacao										
Acidez										
Astringencia										
Amargor										
Sabor afrutado										
Sabor floral										
Sabor a nueces										
Crudo										
Otros sabores										

Oficinas de Contacto:

Departamento de Poscosecha de la FHIA

Tel. (504) 2668-2470 / 2827.

La Lima, Cortés, Honduras, C.A.

Correo electrónico:

elsa_machado@fhia-hn.org

APROCACHO

Tel. (504) 2669-3400

Choloma, Cortes, Honduras, C.A.

Correo electrónico:

cacaohonduras@aprocacaho.com

