

10

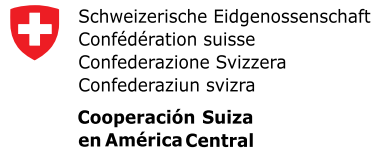
**CONSEJOS PARA LOGRAR
CACAO DE CALIDAD**



La Lima, Cortés, Honduras, C.A.
Septiembre de 2014



Canada



10

CONSEJOS PARA LOGRAR CACAO DE CALIDAD

Autor
Aroldo Dubón

Colaboradores
Roberto Tejada
Víctor González
Adolfo Martínez
Héctor Aguilar
Marco Tulio Bardales

2,500 ejemplares impresos

Este documento ha sido editado en
el Centro de Comunicación Agrícola de la FHIA.

La Lima, Cortés, Honduras, C.A.
Septiembre de 2014

Se permite su reproducción total o parcial siempre que se cite la fuente.

PRESENTACIÓN

Para producir cacao fino y obtener buenos precios en el mercado, es necesario tener en cuenta varios aspectos. Inicialmente hay que seleccionar el sitio adecuadamente (suelo, clima, altura sobre el nivel del mar) y realizar un buen manejo agronómico de la plantación, la cual debe ser establecida con injertos de tipo “Trinitario”, que le garantizará un buen rendimiento y una buena calidad.

La buena calidad final se logra beneficiando el cacao apropiadamente. Para esto se debe fermentar por varios días y luego secar el grano. Si Usted quiere tener un cacao de buena calidad y recibir buen precio en el mercado, siga los 10 Consejos que le damos en este documento. Las recomendaciones aquí emitidas surgen de estudios realizados en la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA) a través de años de investigación. Estos consejos le permitirán lograr el reconocimiento del mundo a la espléndida calidad del cacao de Honduras.

AGRADECIMIENTOS

Se agradece a la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza (SECO), quien ha financiado el proyecto **“Garantizando una Alta Calidad en el Cacao Orgánico”**, ejecutado bajo la responsabilidad de la Fundación Helvetas de Honduras y la FHIA. Este proyecto ha permitido la realización de actividades de investigación, cuyos resultados se plasman en el presente documento y ha facilitado fondos para la elaboración e impresión de este material.

FHIA agradece a la Fundación ETEA para el Desarrollo y la Cooperación quien juntamente con la FHIA ejecutan el proyecto **“Impulso de Iniciativas Agro-empresariales para Mejorar la Productividad y la Competitividad de Productores de Cacao del Corredor Maya, en el Occidente de Honduras”**, financiado por la Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AACID). También se agradece al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio y Desarrollo del Gobierno de Canadá (MRECD), que financia el proyecto **“Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras”**, que es ejecutado por la FHIA, por su interés en fomentar el desarrollo del sector cacaotero de Honduras y por el apoyo económico para la impresión de esta publicación.

1

Coseche en su finca cada 12 a 15 días toda mazorca madura (se conoce por el cambio de coloración de verde a amarillo o de rojo a anaranjado), así como las pin-tonas, enfermas o dañadas por pájaros y ardillas. Use las herramientas adecuadas de cosecha.



Frutos mostrando su cambio de coloración durante el proceso de maduración.



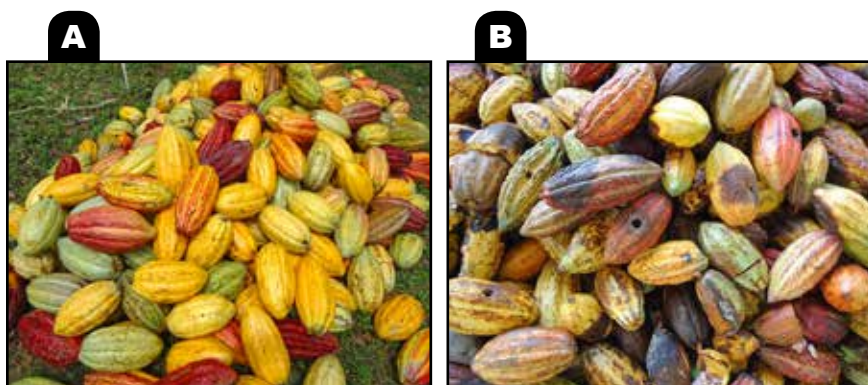
Cosecha de frutos utilizando las herramientas adecuadas: tijera y pica bien afilada.

2

Si además del tipo de cacao trinitario, tiene en su finca lotes de cacao indio o forastero, amontónelos por aparte. Ambos tipos de cacao se fermentan y secan por separado.

Antes de quebrar o partir las mazorcas, separe las maduras y pintonas en un montón y en otro coloque las mazorcas dañadas, sobremaduras y enfermas. Los granos de mazorcas maduras y pintonas se fermentan juntos para obtener cacao de la mejor calidad (cacao A).

Los granos de mazorcas sobremaduras, enfermas y dañadas se pueden fermentar por separado para obtener cacao de menor calidad (cacao B).



Montón o pila de mazorcas maduras y sanas (A) y mazorcas enfermas y dañadas (B).

3

Quieb্রে o parta las mazorcas con cuidado para no dañar el grano. Haga esto a más tardar 2 o 3 días después de su cosecha. Al extraer el grano evite que lleve material extraño como pedazos de cáscaras y placentas o tripas. El grano extraído en baba se deposita en recipientes limpios de madera, plástico o en sacos.



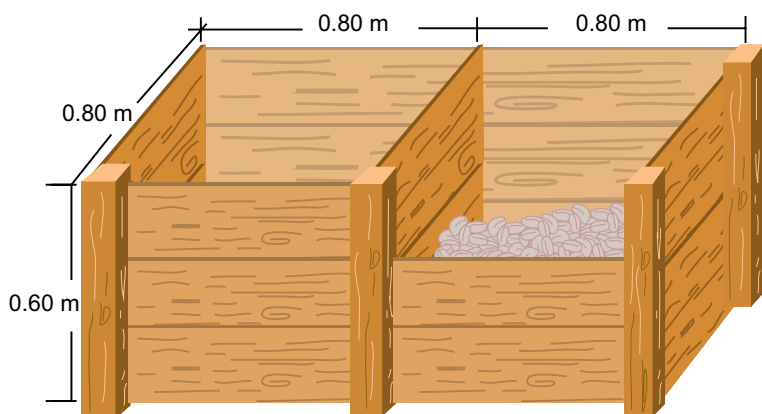
Partido del fruto (arriba) y extracción de granos (abajo).

4

Los granos frescos o en baba recién extraídos deben llevarse al beneficio lo más pronto posible, antes de que pasen seis horas después de extraído el grano.

El medio utilizado para transporte del grano en baba debe estar muy limpio. Si se escurre miel, la fermentación aun será buena.

Para fermentar, el cacao fresco se echa en cajones de madera, por ejemplo: en un cajón de 60 cm x 80 cm x 80 cm caben 700 lb. Estos cajones tienen orificios en el fondo para facilitar el drenaje de la miel del cacao.



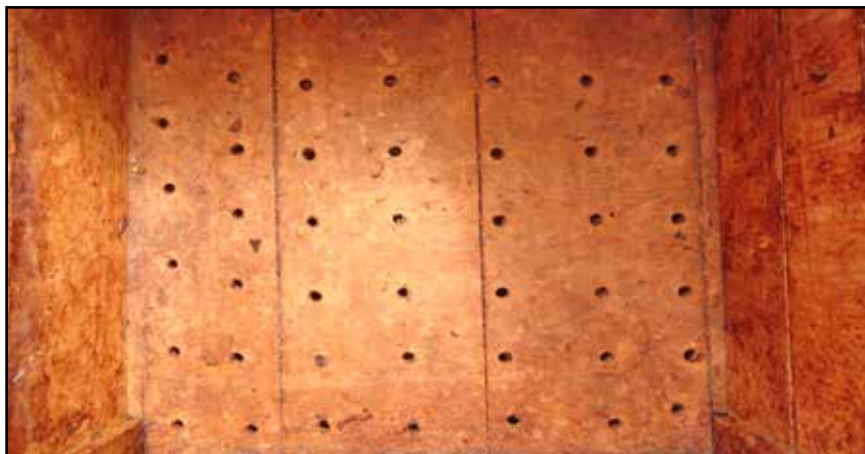
Cajón fermentador con las dimensiones recomendadas.



Cajón fermentador con masa de cacao fresco.

5

Antes de poner el cacao en la caja destape los orificios del fondo. Llene la caja hasta 5 cm del borde y tape con hojas de plátano o un saco de yute limpio. Esto ayuda a mantener el calor necesario en la fermentación. Use un termómetro y, asegúrese que la temperatura suba y se mantenga arriba de 45 °C.



Cajón fermentador mostrando el fondo con orificios.



Después de llenar el cajón se debe cubrir el cacao con hojas de plátano.

6

La fermentación de cacao tipo trinitario dura cerca de cinco días con un volteo diario, que consiste en mover el cacao de una a otra caja cada 24 horas. Mientras que los tipos forastero (Indio Amelonado Amarillo) requieren alrededor de seis días de fermentación. Siempre se deben realizar volteos una vez cada 24 horas.

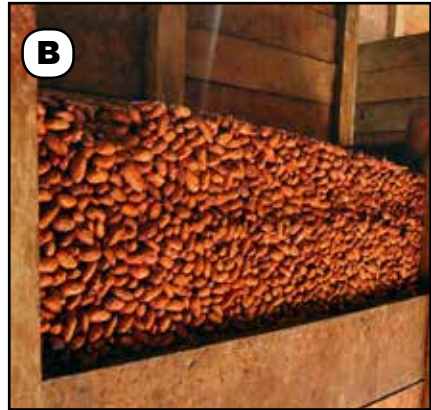


Las remociones o volteos de la masa de cacao de un cajón a otro se hacen con pala de madera para no herir los granos.

7

La fermentación termina cuando a una muestra de 25 granos a los que se le hace la prueba de corte, 19 de ellos (76 %) están bien fermentados.

Cuando concluye la fermentación el grano adquiere un aspecto rollizo o hinchado y de coloración externa como color carne o rojizo. Al cortar el grano a la mitad, al menos 19 de 25 granos presentan un color café y muy poco color violeta en su interior. Además da una apariencia arriñonada o agrietada y destila un líquido color vinoso o achocolatado.



Aspecto exterior del grano con 1 día en fermentación (A) y con 5 días en fermentación (B).



Aspecto interior del grano bien fermentado mostrando arriñonamiento y destilación de líquido color vinoso al partirlo.

8

Tan pronto termine de fermentar se debe proceder a secar el cacao. Preferiblemente seque al sol en tendales con superficie de madera o en secadoras solares (en caso de lluvia) donde el tendal está cubierto por un techo de plástico translúcido colocando el cacao en capas con un grosor no mayor de 5 cm. Se recomienda el pre-secado, o sea exponer el grano al sol 2 horas el primer día, 4 horas el segundo día y 6 horas al tercer día. A partir del cuarto día se deja secando todo el día. Resguarde el cacao antes de la lluvia y en las noches. Mientras el grano está expuesto al sol hay que removerlo con rastrillos de madera cada media hora los primeros 3 días (pre-secado). Del cuarto día en adelante se remueve cada 60 o 90 minutos durante se está secando al sol.



Secado del grano en gavetas corredizas (A) y en tendales en secadora solar (B).



Sistema combinado con estructuras fijas y móviles para el secado del grano.



Una forma preliminar de determinar el punto de secado del cacao es frotando un puñado de granos con las manos. Si se produce un sonido o chasquido, significa que el grano de cacao está suficientemente seco. Si el grano se seca demasiado se vuelve quebradizo. Un grano con menos del 6 % de humedad es quebradizo.



La forma correcta para saber si el cacao está seco es usar un higrómetro para medir la humedad del grano, la cual debe estar entre 6.5 a 7.0 %.

9

Si la lluvia y la nubosidad no permiten secar el cacao, llévelo rápidamente a secar a una secadora artificial. Se empieza el secado con 40 °C, suba la temperatura gradualmente hasta un máximo de 60 °C. Por ningún motivo permita que el grano se ahume o adquiera olores extraños como a orín, a rincón, gasolina o agroquímicos; todos ellos representan defectos que la industria rechaza.



Secado artificial del grano del cacao.

10

El cacao seco con 6.5-7.0 % de humedad se debe pesar y almacenar en sacos de polietileno o en sacos de yute en bodegas donde no se moje y con buena ventilación. Los sacos se colocan sobre tarimas en estibas que no tienen más de seis sacos, separados de la pared y dejando pasillos para que el aire circule. La bodega no debe tener acceso a plagas como ratones o cucarachas y no deben entrar animales domésticos.

Es importante identificar si el cacao almacenado es convencional u orgánico. Cada lote debe rotularse y colocarse en forma separada en la bodega de acuerdo al tipo de cacao.



Ensacado y almacenamiento del grano de cacao.

**No se recomienda que el productor almacene el grano por mas de 15 días.
¡No lo guarde, llévalo a vender lo más pronto posible!**



FUNDACIÓN HONDUREÑA
DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

Canada 

FUNDACIÓN ETEA 
PARA EL DESARROLLO Y LA COOPERACIÓN



JUNTA DE ANDALUCÍA
PROGRAMA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Cooperación Suiza
en América Central**

Es una organización de carácter privado, sin fines de lucro que contribuye al desarrollo agrícola nacional. Su misión es la generación, validación y transferencia de tecnología, en cultivos tradicionales y no tradicionales para mercado interno y externo.

Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio y Desarrollo, cuyo mandato es la gestión de las relaciones diplomáticas y consulares de Canadá, para fomentar el comercio internacional del país y para liderar el desarrollo internacional de Canadá y la asistencia humanitaria.

La Fundación ETEA es una institución de desarrollo y cooperación perteneciente a la Universidad Loyola Andalucía. En el año 2002 se constituye la Fundación ETEA, que hereda una tradición de 20 años de trabajo en desarrollo y cooperación de ETEA, Institución Universitaria de la Compañía de Jesús en Córdoba, España.

La Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AACID) es el órgano encargado de coordinar y fomentar las políticas de solidaridad internacional de la Junta de Andalucía. Configurada como un Ente de Derecho Público con personalidad jurídica propia, es su misión el contribuir "a la erradicación de la pobreza y a la consolidación de los procesos encaminados a asegurar un desarrollo humano sostenible".

Es una fundación hondureña sin fines de lucro, sin distinción de credo y raza que contribuye al desarrollo sostenible del país a través del fortalecimiento de procesos y capacidades de actores locales, de la sociedad civil y del estado; facilitando espacios de gestión del conocimiento, concertación y toma de decisiones vinculantes entre actores locales y nacionales para la implementación conjunta de estrategias efectivas; con especial enfoque en las temáticas de economía rural, medio ambiente y cambio climático, agua e infraestructura rural, educación y formación profesional, gobernanza y paz.

La misión de la Cooperación Suiza es contribuir a la reducción de la pobreza y al desarrollo social y económico equitativo. Para la Cooperación Suiza la pobreza es un fenómeno multidimensional, resultado de una base económica débil, de las inequidades prevalecientes, las barreras para la participación democrática en la formulación de políticas y la vulnerabilidad a los desastres naturales.