



# INFORME

## Salón del Cacao y Chocolate SICACAO 2024

### I. Antecedentes

El Salón del cacao y chocolate, región SICA, Guatemala 2024, tiene su origen en el Salón del Cacao de Guatemala, país que lo realiza de forma consecutiva desde el 2018.

Debido al éxito del mismo, para el año 2021 el comité organizador del Salón del cacao y chocolate de Guatemala, consideró que más allá de los esfuerzos nacionales del sector de cacao, las cadenas regionales de valor constituyen una de las principales bases de acceso y articulación con los mercados internacionales, la cadena regional de cacao es una prioridad para el trabajo regional, según acuerdo de los Ministros del CAC en 2018, y que Guatemala ostenta la presidencia pro tempore del SICA en concordancia con la celebración del bicentenario de la independencia de Centroamérica; se ha propuesto que la edición de este año sea a nivel regional bajo el nombre del "Salón del Cacao y Chocolate de la Región SICA".

El Comité del Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) durante el 2023 la Asamblea General de SICACAO, tomó la decisión de organizar el Salón del Cacao y Chocolate regional 2024 e institucionalizarlo en forma rotativa por los ocho países miembros de SICACAO, asumiendo el desafío de mejorar, organizar y documentar las experiencias anteriores y designando como sede del evento a Guatemala. ha establecido sus prioridades para el año 2024, durante su reunión anual presencial realizada en El Salvador, con representantes del sector cacaotero de los ocho países de la región del Sistema de Integración Centroamericana (SICA), como una iniciativa de integración regional, el Comité del Cacao organizó el evento, Salón del Cacao y el Chocolate-SICACAO 2024. Esta actividad se desarrolló en la ciudad de Antigua Guatemala en Convento Casa Concepcion 4 Calle Oriente #41, Antigua Guatemala, Guatemala

El Salón Cacao y Chocolate, se ha convertido en el evento que constituye una prioridad estratégica para visibilizar los diferentes actores de la cadena de cacao, los productos que elaboran y comercializan, y para mejorar la vinculación de relaciones técnicas, institucionales, socioeconómicas y comerciales entre ellos.

## I. Acto Inaugural, Corte de la Cinta y Brindis chocolate



**Fuente:** Con la presencia de nuestra ilustre mesa directiva del SICACAO y las señoritas que participarán en la elección y coronación de Ratzu'm Kakaw, se da inicio a un por medio del corte de la cita al Salón del Cacao y Chocolate 2024, evento que celebra la exquisitez del Cacao y el arte del Chocolate.

Los días 9 y 10 de agosto se realizó en Antigua Guatemala el Salón de Cacao y Chocolate SICACAO 2024, contando con la participación de representantes de los sectores público y privado de los ocho países miembros de SICACAO, Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana. Enriquecieron esta experiencia 95 Mipymes productoras y transformadoras, 61 en la expo venta y 34 en el I concurso regional de calidad del cacao y chocolate, además de otros actores, autoridades locales de instituciones relacionadas con la cadena regional de valor de cacao, cuerpo diplomático, organismos de cooperación y público interesado en el cacao y sus derivados.

<<El Comité de Cacao de Centroamérica y República Dominicana (SICACAO) está integrado por representantes del sector público y privado de los países siguientes: Belice, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana.>>

El Salón de Cacao y Chocolate es un evento multicultural, comercial y de intercambio de conocimientos, que agrupa una representación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) y a otros actores de la cadena de valor del cacao, para mostrar sus productos y promover el consumo del cacao y sus derivados.



**Fuente:** La marimba es uno de los símbolos más representativos de la música tradicional de Guatemala acompañado del "baile moros" en Guatemala hace referencia a una de las formas de danza tradicional que a menudo se presenta en festividades y celebraciones locales



**Fuente:** en la inauguración participaron el jefe de Planeamiento Turístico de INGUAT, Henry Barrascout; el representante de SICACAO, Erick Ac; el representante del IICA en Guatemala, Federico Villarreal, y el director del Centro de Formación de la Cooperación Española en la Antigua Guatemala, Jesús Molina , junto a la Ratzu´m Kakaw 2022 acto de inauguración y brindis de chocolate caliente con cardamomo en guacales hechos por artesanos en Nicaragua

El Salón está dirigido a los actores e instituciones de los distintos eslabones de la cadena regional de valor de cacao, a invitados especiales de países aliados y al público amante del buen cacao y chocolate. Este evento busca fortalecer la alianza entre países de la Región SICA para alcanzar un mejor desarrollo del sector. El evento promueve el consumo de cacao y chocolate de calidad y producido de forma sostenible, genera espacio para compartir los retos del sector, así como, las oportunidades para invertir en la región. El evento contempla actividades en modalidad virtual y presencial, ambas con alcance regional e internacional.

## II. Expoventa

"Expoventa de Mipymes Productoras y Transformadoras de Cacao en el Salón del Cacao y Chocolate"

El reciente Salón del Cacao y Chocolate fue testigo de una destacada expoventa que reunió a las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), Productoras y transformadoras de cacao de una serie de países centroamericanos y caribeños. Con una presencia vibrante de:

- Guatemala
- El Salvador
- Honduras
- Nicaragua
- Costa Rica
- Panamá
- República Dominicana
- Belice

Esta expoventa celebró la creatividad y la innovación de las empresas que transforman el cacao en productos únicos y de alta calidad. Cada stand ofreció una fascinante variedad de chocolates y derivados, reflejando la rica tradición y el talento de las MIPYMES que impulsan la industria del cacao en nuestra región.

## 2.1 Guatemala

Mipymes de Guatemala, Las micro, pequeñas y medianas empresas (MiPymes) chocolateras en Guatemala desempeñan un papel crucial en la economía local y en la preservación de la tradición cacao-chocolatera del país. Guatemala, conocida por su cacao de alta calidad, tiene una creciente industria de chocolate que combina técnicas tradicionales con innovaciones modernas. Aquí tienes una descripción de estas empresas

Mipymes presentes, APODIP, The chocolate Garden, Chocolates Doña Pancha, Mil alas, Chocolate Sero, FUNDALACHUA, Ch'oech'el y Chocolates D'sunum



## 2.2 El Salvador

MiPymes chocolateras en El Salvador están emergiendo como actores importantes en la industria del cacao y chocolate, contribuyendo al desarrollo económico local y promoviendo el cacao salvadoreño de alta calidad.

Mipymes presentes: B-tetanalli y BELU



### 2.3 Honduras

MiPymes chocolateras en Honduras están desempeñando un papel importante en la promoción del cacao hondureño y en el desarrollo económico local. Estas empresas están emergiendo como líderes en la producción de chocolate de alta calidad, a menudo destacándose por su enfoque en la sostenibilidad y la innovación.

Mipymes presentes: Ama Exotik, Maya Harvest, Villa Finca Santa Martha, The Cacao Chocolates, Chocolates La Joya Del Lago Artesanal, Papagayo, Chocola-K, Chocolatelo,, Honduras Chocolate Company, Atucun chocolate, Nat Cacao, Xol, Mayak Chocolate.



### 2.4 Nicaragua

MiPymes chocolateras en Nicaragua están ganando reconocimiento tanto a nivel local como internacional, gracias a la calidad de su cacao y a la innovación en la producción de chocolate.

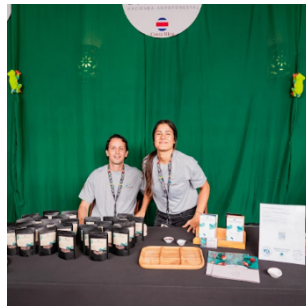
Mipymes presentes: Madrecacao y Semilla.



## 2.5 Costa Rica

MiPymes chocolateras en Costa Rica están jugando un papel vital en la industria del cacao del país, contribuyendo a la producción de chocolate de alta calidad y promoviendo la cultura del cacao costarricense. Costa Rica, conocida por su rica biodiversidad y prácticas agrícolas sostenibles, ha visto un crecimiento en su sector chocolatero, con un enfoque en la producción artesanal y el comercio justo.

Mipymes Presentes, Chocolates del Caribe, Chocolate Dos lagunas, Aracacao, Osacoop RL, Upala chocolate.



## 2.6 Panamá

MiPymes chocolateras en Panamá están comenzando a destacarse en la industria del cacao y el chocolate, aprovechando la calidad de su cacao local y adoptando enfoques innovadores en la producción. El cacao panameño es conocido por sus notas distintivas y su perfil de sabor único, y estas empresas están ayudando a promover y expandir el mercado del chocolate en el país.

Mipymes presentes: Mayamei Cacao



## 2.7 República Dominicana

MiPymes chocolateras en la República Dominicana están en auge, destacándose por la calidad de su cacao y por la innovación en la producción de chocolate. La República Dominicana es uno de los principales productores de cacao en el mundo, y estas MiPymes juegan un papel crucial en la valorización de este recurso natural y en el desarrollo de productos chocolateros distintivos

Mipymes presentes: Cacao Mae y Chocolala



## 2.8 Belice

MiPymes chocolateras en Belice están empezando a tener un impacto significativo en la industria del cacao y el chocolate del país. Aunque Belice es conocido principalmente por sus recursos naturales y su biodiversidad, el sector chocolatero está emergiendo como una parte importante de su economía, impulsado por la calidad del cacao local y el creciente interés en productos artesanales y sostenibles.



¡De nuestras raíces para el mundo!



Mipymes presentes: Che 'il Mayan Chocolate, Ajaw Chocolate y Crafts, Maya House Cacao, Junajpú.



### III. Talleres

Los talleres consistieron en una combinación de teoría y práctica. Incluyendo una introducción sobre el tema del chocolate, como su historia, tipos y técnicas de elaboración. Luego, una parte práctica donde los participantes realizaron actividades, como temperar chocolate, crear bombones o maridar chocolate con otras bebidas. Al final, una sesión de degustación y una oportunidad para llevar a casa las creaciones, contando con la colaboración de siete Mipymes de Honduras, Nicaragua y Guatemala, siendo estas: Semilla Escuela de Cacao y Chocolate, Atucún, EK CHUAH, Mole, Ama Exótik, Finca's Ana María y Papagayo.

#### Talleres educativos con los temas:

##### 3.1 "Cata educativa de chocolates de la Región"

El objetivo principal es educar a los participantes sobre la riqueza y diversidad del chocolate producido en una región específica. Busca fomentar un mayor aprecio por la calidad y las características del chocolate local, y proporciona herramientas para que los participantes puedan evaluar y disfrutar mejor del chocolate en sus futuras experiencias.

|   |   |
|---|---|
| Nombre del expositor  | Número total de participantes 9 Agosto  |
| María José Tejero, Semilla Escuela de Cacao y Chocolate Nicaragua | 21                                      |
| Nombre del expositor  | Número total de participantes 10 Agosto |
| María José Tejero, Semilla Escuela de Cacao y Chocolate Nicaragua | 22                                      |



Fuente: Taller Cata educativa de la región, impartido por María José Tejero de Semilla, Escuela de Cacao y Chocolate. los chocolates usados para el taller son una selección de las mipymes de expoventa del Salon de Cacao y Chocolate SICACAO 2024

### 3.2 “El arte de hacer chocolate con cardamomo”

El objetivo, es enseñar a los participantes a combinar el chocolate y el cardamomo para crear una experiencia gastronómica única, cómo ajustar la cantidad de cardamomo para complementar, sin sobrecargar, el perfil del chocolate, desarrollar su creatividad en la elaboración de chocolates artesanales con un toque distintivo, El taller busca proporcionar habilidades prácticas y conocimientos para innovar en la creación de chocolates con sabores sofisticados.

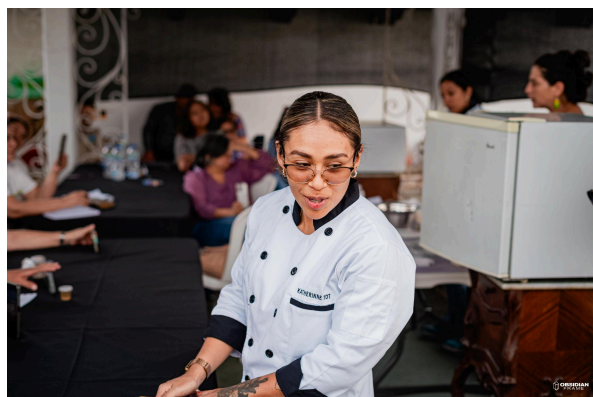
|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Nombre del expositor            | Número total de participantes 9 Agosto |
| Carol Pérez, EK CHUA, Guatemala | 22                                     |

### 3.3 “La técnica de temperado de chocolate con inclusión de manteca cristalizada”

El objetivo principal de usar la manteca cristalizada durante el temperado del chocolate es lograr un producto final con una textura óptima y un acabado estéticamente agradable. Esta técnica asegura que el chocolate tenga un buen brillo, una textura suave al tacto, y una mayor durabilidad sin afectar su sabor. Aplicar esta técnica adecuadamente permite a los chocolateros producir chocolates de alta calidad, con una apariencia y textura que reflejan la experiencia y el cuidado en su elaboración.

|  |  |
|--|--|
| Nombre del expositor                                       | Número total de participantes 9 Agosto |
| Ana Laura Ac, Katherinne Tot y Dolores Alvarado, Guatemala | 21                                     |

|  |   |
|--|---|
| Nombre del expositor                                       | Número total de participantes 10 Agosto |
| Ana Laura Ac, Katherinne Tot y Dolores Alvarado, Guatemala | 20                                      |



Fuente: Taller de los días 9 y 10 de Agosto de La técnica de temperado de chocolate con inclusión de manteca cristalizada, la inclusión de manteca cristalizada mejora la textura del chocolate, haciéndolo más suave y cremoso, y proporciona un acabado brillante y profesional.

### 3.4 “El maridaje de chocolate”

El maridaje de chocolate es el arte de combinar chocolate con otros alimentos o bebidas para realzar y complementar sus sabores, creando experiencias sensoriales únicas, puede transformar una simple degustación en una experiencia sensorial completa, ofreciendo nuevas formas de disfrutar tanto el chocolate como los acompañamientos.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Nombre del expositor         | Número total de participantes 9 Agosto |
| Diego Arias, Mole, Guatemala | 15                                     |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Nombre del expositor         | Número total de participantes 10 Agosto |
| Diego Arias, Mole, Guatemala | 8                                       |



Fuente: Taller, maridaje de chocolate, Disfrutando de una experiencia guiada que permite saborear una variedad de combinaciones gourmet, diseñada para deleitar tus sentidos y expandir tu apreciación del chocolate.

### 3.5 “La preparación de cocteles con bebidas de chocolate”

En este fascinante taller, se aprende a transformar el chocolate a base de cócteles únicos que combinan la riqueza del cacao con la magia de la mixología. Preparando para un viaje sensorial que elevará las habilidades en la coctelera y permitirá disfrutar de bebidas irresistibles, descubriendo cómo el chocolate puede ser una base versátil y deliciosa para cócteles. Aprendiendo sobre diferentes tipos de bebidas de chocolate, desde licores y cremas hasta mezclas de cacao puras, y cómo cada uno aporta una dimensión especial a tus cócteles.

|  |   |
|--|---|
| Nombre del expositor                             | Número total de participantes 10 Agosto |
| Javier Alcides Pineda Flores, Papagayo, Honduras | 25                                      |



Fuente: Participantes en la preparación de cócteles con bebidas de chocolate, aprendiendo las técnicas esenciales para preparar cócteles de chocolate, incluyendo el equilibrio de sabores, el uso de mezcladores y la presentación de las bebidas.

### 3.6 “La elaboración de vinos a base de cacao”

El objetivo del taller es aprender las técnicas esenciales para incorporar cacao en la producción de vino. Desde la selección de los granos de cacao hasta la fermentación y el envejecimiento, descubrirás cada paso del proceso que lleva al equilibrio perfecto entre el vino y el cacao, ya sea un aficionado al vino, un amante del cacao, o simplemente alguien con curiosidad por descubrir nuevas combinaciones de sabores, este taller ofrece una oportunidad excepcional para experimentar el arte de elaborar vinos con un toque de cacao.

| Nombre del expositor                                 | Número total de participantes 10 Agosto |
|--|---|
| Jenny Aracely Bustamante Licona, AmaExótik, Honduras | 27                                      |



Fuente: participantes descubriendo cómo el cacao puede transformarse en un componente fascinante de la vinificación, guiados a través de la historia y la evolución de esta innovadora técnica y cómo el cacao aporta una dimensión única al vino.

### 3.7 “Las otras caras del cacao, además del chocolate”

Taller enfocado en un viaje para desentrañar los secretos del cacao, explorando sus aplicaciones versátiles y sorprendentes en diversas áreas. Desde la salud y la belleza hasta la gastronomía y la sostenibilidad, el cacao ofrece una riqueza de beneficios y usos que van más allá de sus deliciosos derivados, Este taller es perfecto para aquellos que buscan expandir su conocimiento sobre el cacao y descubrir cómo este maravilloso ingrediente puede enriquecer su vida en muchas formas, Ya sea un entusiasta de la salud, un amante de la belleza natural, un chef innovador o simplemente alguien curioso por el potencial del cacao, ofreciendo una perspectiva completa y enriquecedora.

|  |  |
|--|--|
| Nombre del expositor                     | Número total de participantes 9 Agosto |
| Efrén Elvir Maradiaga, Atuncun, Honduras | 22                                     |



**Fuente:** degustación de fresas bañadas con chocolate, aprendiendo distintas formas usando el cacao en una variedad de recetas creativas. Desde salsas y aderezos hasta bebidas y postres, el cacao puede añadir profundidad y complejidad a una amplia gama de platos.

#### IV. Ratzu´m Kakaw, Flor de Cacao 2024

El rol de la mujer en la cadena de valor del cacao es fundamental y multifacético, abarcando desde la producción agrícola hasta la transformación y comercialización del cacao. A lo largo de la cadena de valor, las mujeres desempeñan roles cruciales que impactan significativamente en la sostenibilidad, la calidad y el éxito económico de la industria del cacao, El rol de la mujer es esencial para el funcionamiento eficiente y el éxito de la industria. Su participación también impulsa el desarrollo económico y social en las comunidades productoras. A medida que se reconoce y se apoya más el papel de las mujeres en esta cadena, se pueden lograr avances significativos en términos de igualdad de género y sostenibilidad en la industria del cacao.



Fuente: Señoritas de distintas regiones de Guatemala portando la indumentaria maya a la región que pertenecen, acompañamiento de Ratzu´m Kakaw 2022 y señoritas que participaron en la elección y coronación de Ratzu´m Kakaw 2024.

#### 4.1 Elección y Coronación Ratzu´m Kakaw

Este evento honra la importancia del cacao en la cultura y la vida cotidiana de las comunidades indígenas, reconociendo su papel no sólo como un ingrediente valioso, sino también como un símbolo de riqueza cultural y ancestral.

**4.1.1 Candidatas:** Las candidatas para el título de Ratzu-m Kakaw son jóvenes mujeres de las comunidades locales. Cada candidata puede ser nominada por su comunidad o asociación y el proceso

de selección suele involucrar criterios que valoran el conocimiento de la cultura del cacao, el compromiso con la comunidad o asociación y las cualidades personales.

**4.1.2 Evaluación:** Las candidatas son evaluadas en una serie de aspectos, que pueden incluir pruebas de conocimiento sobre el cacao, habilidades en la preparación y presentación de productos derivados del cacao, y participación en actividades culturales.

#### 4.2 Desarrollo de la actividad

- Se cedió la palabra a los jueces para que relatan la importancia del rol de la mujer en la cadena de valor del Cacao y Chocolate



- Cada una de las participantes realizaron una estampa representativa de su región.



Fuente: Estampa representativa de cada una de las candidatas, realizando la importancia del cacao como herencia ancestral.

- Se le cedió la palabra a las participantes



- Los jueces decidieron quién de las 6 pasarían a la siguiente ronda, eligiendo las 4 que destacaron en su representación y discurso.
- Se hizo entrega de diplomas a los jueces participantes en el evento



- Se hizo entrega de un diploma a Ratzum Kakaw saliente por su participación en el evento.



**Fuente: Señoritas Ratzum Kakaw que se le entregó reconocimiento por su participación al evento y poner en alto a las mujeres en la cadena de valor de cacao**

- Se realizó una ronda de preguntas a las participantes, dichas preguntas se realizaron al azar y diferente para cada una de ellas
- Se seleccionaron tres participantes que pasarían a la última ronda.
- Se dio a elegir a las participantes las preguntas que deseaban responder y se les cedió el micrófono.



**Fuente: Señoritas seleccionadas para el fallo final**

- Se seleccionó a la Ratzum kakaw y a la Kululula, las cuales fueron coronadas con sus respectivas coronas. La Ratzum Kakaw actual fue coronada por la Rtzum Kakaw saliente.



**Fuente: ganadoras con el I lugar la representante de Cobán, Alta Verapaz y con el II lugar la del municipio de Panzós, Alta Verapaz.**

En el concurso de la Ratzum Kakaw, de alcance nacional, participaron seis señoritas provenientes de igual número de municipios de Guatemala. En este concurso se evaluaron entre otras cosas el conocimiento del cacao, su relación con la cultura ancestral, los conocimientos y prácticas de la cultura de cada una de las representantes.

## V. Pocha de oro

Evento de la competencia nacional denominado Pocha de Oro que resalta los materiales locales Cacao de Guatemala, promoviendo la producción de cacao de alta calidad que pueda abastecer en un futuro cercano demanda local e internacional, posicionando a Guatemala con materiales locales y con historia ancestral, producidos de manera sostenible.

### 5.1 Desarrollo de la actividad:

Se presentaron a los jueces los formatos de evaluación para los participantes de la pocha de oro.



**Fuente: Jueces, participantes y grupo de trabajo para la evaluación de las diferentes pochas de cacao, del concurso de la pocha de Oro, Salon Cacao y Chocolate 2024**

Los jueces evaluaron las presentaciones de los participantes, tomando en cuenta aspectos como creatividad, claridad de exposición y características físicas de las mazorcas de cacao. Se solicitaron las mazorcas de cacao para ser evaluadas fisicoquímicamente en los siguientes aspectos:

- Peso: Balanza semi-analítica
- Índice de semilla: Balanza semi-analítica
- Rendimiento: Balanza semi-analítica
- Diámetro: Cinta de medición
- Grosor de cáscara: Bernier
- Largo: Bernier y metro
- Grados brix: Refractómetro de azúcares



**Fuente: Evaluación de las pochas de cacao de los distintos participantes.**

- Posterior a las evaluaciones fisicoquímicas, los jueces se encargaron de evaluar sensorialmente el sabor y aroma de las semillas.
- Los jueces evaluaron de 1 a 10 cada fruto, tomando en cuenta todos los aspectos revisados con anterioridad.
- Se evaluaron los resultados y se definieron las mazorcas ganadoras.
- Se realizó la premiación del evento, otorgando los premios respectivos a los ganadores, así como diplomas de participación a los finalistas y los jueces.

## 5.2 Mejor presentación

1. Finca Guapinol, mariscos Izabal



2. AJ-ASIPASM: Asociación de Productores Agropecuarios de Sierra de las Minas y del Polochic



## 5.3 Fruto más grande

1. Finca Nahuatancillo, San Marcos



#### 5.4 Pocha de Oro

1. AJ-ASIPASM: Asociación de Productores Agropecuarios de Sierra de las Minas y del Polochic



#### 5.5 Pocha de Plata

1. Cacao Bros Jayaque, La libertad y Finca Atlántida el Salvador (César Valiente)



## 5.6 Finalista

### 1. Finca Nahuatancillo, San Marcos



## VI. Concurso Calidad de Cacao y Chocolate

Los ocho países miembros de SICACAO tienen experiencias nacionales en organizar eventos cuyo objetivo es reconocer el trabajo de los productores y transformadores de cacao; así como motivarlos a mejorar la calidad de sus productos. Esto ha permitido la participación exitosa de los países en eventos internacionales, desarrollar perfiles innovadores de sabor y mejorar los procesos postcosecha de cacao. El fortalecimiento de las capacidades locales en la organización de estos eventos ha hecho posible que la región se destaque en concursos internacionales como el de Cacao de la Excelencia y el de los International Chocolate Awards entre otros.

Durante los últimos años, los países de la región han participado activamente en competencias organizadas por organismos internacionales que han tenido como sede los países de la región, iniciando en el año 2017 con la primera competencia regional del International Chocolate Awards con sede en Nicaragua, en 2018 en Guatemala, en 2019 en El Salvador y en el 2021 se organizó el primer salón del cacao regional en forma virtual, tomando como referencia y base operativa el salón del cacao organizado por Guatemala anualmente.

En cada uno de estos eventos, se ha destacado la relación y origen cultural ancestral de los países de la región con el cacao y su cada vez mayor participación en la transformación del grano a chocolates y otros productos. Estos eventos han permitido el reconocimiento de la región como productora de cacao por parte de chocolateros y de la industria internacional del cacao, abriendo oportunidad a nuevos mercados, tanto para el grano de cacao como para los derivados procesados en los países de la región.

Durante el primer trimestre del 2024 se han realizado los ajustes y actualización del concepto, objetivos, actividades, presupuesto y logística del Salón del Cacao y Chocolate 2024, a fin de adaptar su alcance y lograr la participación de los ocho países miembros de SICACAO. Durante el evento se pretende desarrollar tres concursos, uno de los cuales es el **Concurso Regional de Calidad del Cacao en Grano y Chocolate**.

Es un ejercicio regional de motivación e instalación de capacidades locales para la mejora continua de la calidad del cacao y chocolate, en el que participan actores de la cadena de valor de cacao de los ocho países miembros de SICACAO: República Dominicana, Panamá, Costa Rica, Nicaragua, Honduras, El Salvador, Guatemala y Belice.

El concurso es un desafío para las mesas nacionales de cacao en cada país y los actores que las integran, entre los que se encuentran, productores, transformadores, exportadores, proveedores de servicios, academia y centros de investigación, así como representantes del sector público que atienden o regulan el tema del cacao, entre otros.

Toda la información fue tomada de los estándares internacionales contenidos en la Guía para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (Cacao de Excelencia, 2023) documento que es importante promover en los países productores de cacao para satisfacer la urgente necesidad de conocer los procesos estandarizados de convertir los granos de cacao en masa de cacao y chocolate para su evaluación sensorial.

Productos concursables

- **Granos de cacao**, pueden participar hasta 3 muestras de cacao en grano, siendo cada una de diferente participante. El cacao debe ser una muestra representativa de un lote comercial. Será la masa de cacao la muestra a ser evaluada por el panel regional.
- **Chocolate en barra**. De cada país pueden enviar hasta 3 muestras de chocolate oscuro, siendo cada uno de participantes diferentes. El chocolate deberá contener mínimo 70% cacao, y el chocolatero debe considerarlo su mejor producto en términos de expresar el sabor y aroma del cacao, sin ningún relleno, topping, infusión ni saborizante.

### 6.1 Premiación

En relación a la premiación del I Concurso regional de calidad del cacao y chocolate, de las 34 muestras evaluadas, provenientes de los ocho países participantes, resultaron ganadores en la

### 6.1.1 Mención mejor cacao en grano:

- I. lugar, Forest Finance Panamá S.A. de Panamá;
- II. lugar, Naturkakao, S.A. de Guatemala;
- III. lugar, Ajaw Chocolate Ltd./ Toledo Cacao Growers Association de Belize
- IV. lugar, COPROASERSO Cooperativa de Productores Agrícolas "SERSO San Viator" de Honduras;
- V. lugar, Caposa S.A. de C.V. de El Salvador;
- VI. lugar, Fincas La Dorada de Costa Rica.



Fuente: Ganadores mención al mejor cacao en grano, evaluación en masa de cacao, junto a la actual Ratzu´m Kakaw 2024

### 6.1.2 mención al mejor chocolate oscuro::

- I. lugar Sibõ Chocolate de Costa Rica;
- II. Definite Chocolate SRL. República Dominicana
- III. Heritage Chocolate SRL. República Dominicana
- IV. IV lugar, Cacao, S.A de C.V./ Xocolatísimo de El Salvador.



Fuente: Ganadores mención al mejor chocolate, junto a la actual Ratzu´m Kakaw 2024

### 6.2 Conclusiones

1. El concurso permitió evidenciar la alta calidad y diversidad del cacao producido en la región, destacando características únicas en sabor y aroma.

2. Se pudo observar buenas prácticas en cuanto al procesamiento tanto en masa de cacao como chocolate utilizadas por los productores y procesadores, lo cual se reflejó en la calidad de los productos presentados.
3. La competencia fomentó en algunos países la realización de un concurso nacional para seleccionar a sus mejores representantes tanto de productores de granos de cacao como chocolates. Así mismo, aquellos países que no lo hicieron quedaron con la idea de realizar el de ellos en una próxima competencia.
4. El concurso destacó la importancia del trabajo colaborativo entre los distintos actores de la cadena de valor del cacao, lo que fortalece el trabajo en conjunto.
5. El evento sirvió para sensibilizar a la población en general sobre la importancia del cacao regional, no sólo como un producto económico, sino también como un elemento clave de nuestra cultura.



**Fuente: Reunión por parte de la Coordinadora y Sub Coordinadora de la comisión del concurso calidad cacao y chocolate hacia miembros Comité Regional para presentar resultados**

## VII. Paneles

Los paneles sirven como herramientas educativas que informan a los visitantes sobre el cacao y el chocolate en profundidad. A través de información detallada y visualmente atractiva, los paneles ayudan a los asistentes a comprender el origen del cacao, las variedades de granos, los procesos de producción e importancia de la demanda y la oferta de los granos y derivados. Esto no solo aumenta el conocimiento general, sino que también enriquece la experiencia del visitante, permitiéndole apreciar mejor el producto final. En el contexto actual, es fundamental abordar temas de sostenibilidad y responsabilidad en la producción de cacao. Los paneles que destacan las prácticas agrícolas sostenibles, los beneficios del comercio justo y las iniciativas para mejorar las condiciones laborales en las plantaciones de cacao educan a los consumidores sobre la importancia de apoyar prácticas responsables. Esto puede influir en las decisiones de compra y fomentar un consumo más consciente.

### 6.1 “El reglamento EUDR y su importancia para el comercio regional de cacao”

El Reglamento de la Unión Europea sobre la Deforestación (EUDR, por sus siglas en inglés: EU Deforestation Regulation) es una normativa reciente que busca mitigar el impacto del comercio en la deforestación y la degradación de los bosques a nivel global. Este reglamento tiene una importancia significativa para el comercio regional de cacao, especialmente para países productores en América Latina, África y Asia.

| Nombre del expositor            | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|---------------------------------|---|--|
| Anna Kuehnel y Verónica Fonseca | 30  | 32   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| (GIZ), Jaime Gómez (MARD), Leslie Salgado (SAG) y Erick Ac (CONACAGUA). |  |  |
|---|--|--|



Fuente: grupo de panelistas con experiencia en el uso del reglamento EUDR, El Reglamento EUDR es una medida importante para combatir la deforestación global y promover la sostenibilidad en la producción de materias primas, ara el comercio regional de cacao, representa un desafío y una oportunidad

### 6.2 “Los jóvenes en la cadena de valor de cacao, sus historias de éxito”

Los jóvenes están desempeñando un papel cada vez más importante en la cadena de valor del cacao, contribuyendo con nuevas ideas, tecnologías y enfoques sostenibles. Sus historias de éxito no solo demuestran el potencial transformador de la juventud en la industria del cacao, sino que también inspiran a otros a seguir sus pasos.

| Nombre del expositor  | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|---|---|--|
| Pablo Matute (Cacao Embassy), César Valiente (Cacao Bros), Albert Sánchez (AraCacao), Fernando Arias (Fernando´s Kaffee). | 33  | 29   |



Fuentes: las historias expuestas demuestran cómo los jóvenes están impactando positivamente la cadena de valor del cacao a través de la innovación, el emprendimiento, la tecnología y la educación. Su éxito no solo contribuye a la sostenibilidad y el desarrollo económico en sus comunidades, sino que también inspira a otros a explorar nuevas oportunidades y adoptar prácticas más responsables en la industria del cacao.

### 6.3 “Historias de éxito de mujeres cacaoteras”

Las historias de éxito de estas mujeres cacaoteras destacan cómo el empoderamiento femenino puede generar cambios positivos en la industria del cacao. A través de la adopción de prácticas sostenibles, la innovación en el procesamiento, el desarrollo de productos de alta calidad y el apoyo a

sus comunidades, estas mujeres han demostrado que es posible combinar éxito empresarial con responsabilidad social y ambiental. Su liderazgo y dedicación son ejemplos inspiradores de cómo el trabajo en el sector del cacao puede contribuir a un futuro más sostenible y equitativo.

| Nombre del expositor  | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|---|---|--|
| Claudia Ramírez (Xocolatl), Ma. Fernanda Rivera (Mil Alas), Ma. José Tejero (Semillas Escuela de Cacao y Chocolate), Mirna Rojas (Chocolates Doña Pancha), Carol Pérez (EK CHUA), Judith Suazo (Redmuch), Dara Arguello (AMECUP). | 36  | 18   |



Fuente: Las historias de éxito de mujeres cacaoteras son inspiradoras y demuestran cómo el empoderamiento femenino en el sector agrícola puede transformar comunidades y mejorar vidas

#### 6.4 " Producción de cacao sostenible"

La producción de cacao sostenible busca equilibrar las necesidades ambientales, sociales y económicas para crear un sistema de cultivo que beneficie tanto a los productores como al planeta. Implementar prácticas sostenibles y superar los desafíos asociados requiere un enfoque colaborativo y un compromiso continuo, pero los beneficios para la salud del medio ambiente y el bienestar de las comunidades productoras son significativos. Con el apoyo adecuado y la adopción de prácticas innovadoras, la producción de cacao puede convertirse en un modelo de sostenibilidad en la agricultura.

| Nombre del expositor  | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|---|---|--|
| Juan José Arévalo (Fca. Santa Gertrudiz), Luis Vexel - Chocolats Halba, Jaime Ibarra (Casa Cacao), Alex Solórzano (OSACOOOP). | 31  | 21   |



Fuente: La producción de cacao sostenible es esencial para abordar los desafíos ambientales, sociales y económicos asociados con el cultivo de cacao. A medida que la demanda global de chocolate sigue creciendo, es crucial implementar prácticas que promuevan la salud del medio ambiente y el bienestar de las comunidades productoras.

### 6.5 “Demanda y oferta de empaques para cacao y sus derivados”.

La demanda de empaques para cacao y sus derivados está impulsada por un interés creciente en la sostenibilidad, la transparencia y la conveniencia. La oferta de empaques incluye una variedad de materiales y tipos que responden a estas demandas, con un enfoque creciente en soluciones ecológicas y de alto valor añadido. A medida que el mercado de cacao sigue evolucionando, las empresas deben adaptarse a las tendencias y desafíos para ofrecer empaques que satisfagan las expectativas de los consumidores y cumplan con las normativas internacionales.

| Nombre del expositor   | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|--|---|--|
| Stephane Cuchet (Soluagro), Albert Sánchez (AraCacao), Orlando Coc, Joel Castro (Oro Maya), Vanessa Medina (NATCACAO). | 32  | 26   |



Fuente: La demanda y oferta de empaques para cacao y sus derivados reflejan una industria en evolución que busca equilibrar la funcionalidad, sostenibilidad y estética en sus envases.

## VII. Conferencias

### 7.1 “La importancia del cacao en el turismo gastronómico”

El cacao tiene un papel crucial en el turismo gastronómico, una tendencia creciente que se centra en la experiencia culinaria y el disfrute de productos locales únicos. A continuación, se explora la importancia del cacao en este tipo de turismo, destacando cómo contribuye a la diversificación de las experiencias turísticas y el desarrollo económico

Las degustaciones de chocolate son una experiencia central en el turismo gastronómico relacionado con el cacao. Estas catas permiten a los turistas apreciar las diferentes variedades de cacao y sus

perfiles de sabor únicos, así como las técnicas de elaboración de chocolates finos.

| Nombre del expositor    | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|-------------------------|---|--|
| Regina Moraga (INTGUAT) | 29  | 19   |



**Fuente:** el cacao desempeña un papel vital en el turismo gastronómico al ofrecer experiencias culturales, sensoriales y educativas que enriquecen el viaje del turista. Desde la degustación y la creación de productos hasta el apoyo a la sostenibilidad y el desarrollo económico local, el cacao proporciona una plataforma valiosa para atraer y cautivar a los visitantes. Al integrar el cacao en la oferta turística, los destinos pueden diversificar sus propuestas, promover la economía local y crear experiencias inolvidables para los viajeros.

### 7.2 “Herramientas de apoyo al diseño de parcelas de cacao”

Diseñar parcelas de cacao efectivas requiere herramientas y técnicas que optimicen el uso del espacio, mejoren la salud de las plantas y maximicen la producción, profesionales especializados en el cultivo de cacao pueden ofrecer asesoramiento personalizado para diseñar parcelas según las condiciones locales y los objetivos del productor, herramientas para planificar y calcular la instalación de sistemas de riego por goteo o aspersión, asegurando una distribución eficiente del agua.

| Nombre del expositor                                | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total participantes 09 Agosto, participación virtual |
|---|---|---|
| Evert Thomas (Científico Alianza Bioversity & CIAT) | 31  | 41  |



**fuentes:** El diseño efectivo de parcelas de cacao se beneficia enormemente de una combinación de herramientas tecnológicas, análisis técnicos y asesoramiento especializado. Al integrar software de diseño, herramientas de mapeo y análisis de suelo, junto con guías técnicas y asesoramiento profesional, los productores pueden crear parcelas que optimicen el crecimiento del cacao, mejoren la eficiencia y maximicen la producción.

### 7.3 “Perfil del turista en la ruta del cacao”

El turista en una ruta del cacao es alguien que busca una experiencia enriquecedora que combina la pasión por el chocolate con el deseo de entender su origen y su impacto. Son viajeros que valoran la autenticidad, la sostenibilidad y el aprendizaje cultural, y están dispuestos a invertir en experiencias y productos de calidad. Este perfil permite a los destinos de la ruta del cacao diseñar ofertas y actividades que satisfacen estas expectativas, promoviendo una experiencia memorable y significativa.

| Nombre del expositor  | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación virtual |
|---|---|--|
| Amora Carbajal Schumacher (Red Mundial de Turismo en Cacao) | 32  | 11   |



Fuente: conferencia sobre perfil del turista en la ruta del cacao, El perfil del turista en una ruta del cacao puede variar según la ubicación, el enfoque de la ruta y las características específicas del destino. Sin embargo, hay ciertos rasgos comunes y motivaciones que suelen definir a este tipo de viajero.

#### 7.4 “La agricultura regenerativa e ingresos dignos en cacao”

La agricultura regenerativa y los ingresos dignos son conceptos que se entrelazan estrechamente en el contexto de la producción de cacao, ofreciendo un enfoque holístico que beneficia tanto al medio ambiente como a las comunidades productoras, se enfoca en mejorar la salud del suelo a través de prácticas como la rotación de cultivos, el uso de abonos orgánicos y la cobertura del suelo. Un suelo más saludable puede aumentar la productividad del cacao y reducir la necesidad de insumos químicos, Integrar cultivos asociados y árboles frutales con el cacao ayuda a mejorar la biodiversidad y la resiliencia del ecosistema. Esto no solo reduce el riesgo de plagas y enfermedades, sino que también puede proporcionar ingresos adicionales mediante la venta de productos diversos.

| Nombre del expositor  | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación Virtual |
|---|---|--|
| Mirjam Pulleman (Alliance Bioersity & CIAT y Universidad de Wageningen) | 30  | 11   |



fuelle: La agricultura regenerativa ofrece una vía efectiva para mejorar la sostenibilidad y la rentabilidad en la producción de cacao. Al restaurar el suelo, diversificar los cultivos y conservar los recursos, esta práctica no solo contribuye a la salud del medio ambiente, sino que también ayuda a los productores a obtener ingresos dignos mediante la reducción de costos, el acceso a mercados premium y la diversificación de ingresos. La implementación exitosa de estas prácticas requiere educación, apoyo y compromiso, pero los beneficios potenciales para los productores y las comunidades son significativos.

### 7.5. “Centroamérica como destino turístico de cacao y derivados”

Centroamérica, con su rica tradición en el cultivo de cacao y su creciente interés en el turismo gastronómico, ofrece un potencial significativo como destino turístico especializado en cacao y sus derivados. A continuación, se exploran las razones por las que Centroamérica es un destino atractivo para los turistas interesados en el cacao, así como las oportunidades y estrategias para desarrollar y promover este tipo de turismo en la región, el cacao tiene una larga historia en las civilizaciones precolombinas de Centroamérica, como los mayas y aztecas, quienes valoraban el cacao tanto como alimento como moneda. Los sitios arqueológicos y museos relacionados con el cacao ofrecen una perspectiva histórica y cultural enriquecedora.

| Nombre del expositor   | Número total de participantes 09 Agosto, participación presencial | Número total de participantes 09 Agosto, participación Virtual |
|--|---|--|
| Juan Pablo Nieto (Consultor Instituto Guatemalteco de Turismo) | 30  | 12   |



Fuente: Centroamérica tiene un gran potencial como destino turístico especializado en cacao y sus derivados, gracias a su rica herencia cultural, sus variedades únicas de cacao y su enfoque en la sostenibilidad. Al ofrecer experiencias auténticas, como visitas a fincas, degustaciones y talleres, y al promover la sostenibilidad y el comercio justo, la región puede atraer a turistas interesados en el cacao y generar beneficios económicos y sociales significativos para las comunidades locales. Con estrategias de marketing efectivas y el desarrollo adecuado de infraestructura y servicios, Centroamérica puede consolidarse como un destino líder en el turismo del cacao.

## VII Cierre

Brindis cierre del Salón del Cacao y Chocolate SICACAO 2024, queremos expresar nuestra profunda gratitud por su participación y entusiasmo, este año, hemos celebrado el cacao en todas sus formas, explorado su impacto en el turismo, la sostenibilidad y el comercio, y hemos compartido conocimientos y experiencias que enriquecerán a todos nosotros. Desde emocionantes conferencias hasta innovadoras exhibiciones y enriquecedores talleres, cada actividad ha contribuido a la visión de un futuro más brillante para nuestra industria. Nos sentimos inspirados por las historias de éxito y la pasión que todos ustedes han traído al evento. Para conmemorar el éxito de este encuentro, invitamos a todos a levantar sus copas. Agradecemos a cada uno de ustedes, desde los productores y expertos hasta los patrocinadores y organizadores, por hacer posible este evento.

En asamblea general de SICACAO, se decidió que Honduras será el próximo anfitrión del Salón del Cacao y Chocolate SICACAO, en el mes de mayo del 2025, en el que se espera ampliar la participación de actores de la cadena de valor.



Fuente: Miembros de SICACAO dando cierre al Salón de Cacao y Chocolate SICACAO 2024, junto a la actual Ratzum Kakaw 2024