

Colombia, escenario para evaluar la calidad del cacao

Con la participación de expertos internacionales de Inglaterra, Francia, Estados Unidos, Venezuela y Ecuador, así como de Colombia, el 26 y 27 de septiembre se realiza en Floridablanca (Santander), el “Seminario Internacional Cacao y Chocolate: Nuevos retos de Calidad”.

El evento organizado por la Federación Nacional de Cacaoteros y el Fondo Nacional del Cacao, en convenio con la Universidad Industrial de Santander (UIS) y con el apoyo de Colciencias, busca ampliar el conocimiento sobre la calidad del grano producido en el país y generar estrategias para el desarrollo de la cacaocultura colombiana.

Así mismo, se pretende contextualizar el grano nacional, que ha sido catalogado como fino, de sabor y aroma por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), dentro de las nuevas tendencias del mercado mundial.

Entre los temas que se abordarán está la situación nacional e internacional del cacao, las perspectivas de mercados para el grano colombiano, su calidad y perfiles sensoriales en diferentes regiones del mundo, los recursos genéticos disponibles para la calidad de fino y de aroma.

También durante el Congreso se presentará la identificación para la clasificación de atributos de calidad en el Banco Nacional de Germoplasma; los avances desde la Escuela Nacional de Chocolatería del Sena, y el tema del cadmio que es una de las barreras no arancelarias que tiene el cacao a nivel mundial.

De igual manera, se presentarán las características del cacao criollo de Venezuela y del cacao nacional de Ecuador, que son dos de los países que tienen experiencia internacional reconocida.

Como parte del evento, se darán a conocer los resultados de la ficha técnica integral de los materiales evaluados y la presentación del panel de catación, grupo de catadores que la Federación ha venido capacitando.

Paralelo al seminario se realizará un concurso de calidad del cacao de diferentes regiones de Colombia. Se evaluarán muestras de licor mediante un panel de cata compuesto por jueces en entrenamiento de la Federación Nacional de Cacaoteros y jueces expertos internacionales, quienes sesionarán durante tres días para escoger los mejores perfiles sensoriales.