

El PCC desde el prisma de sus socios

El Proyecto Cacao Centroamérica (PCC) es un componente del Programa Agroambiental Mesoamericano (MAP), ejecutado por el CATIE con financiamiento de la Embajada de Noruega. Esta iniciativa centroamericana se ha ejecutado gracias al aporte y la integración de diversos socios internacionales, regionales y nacionales en cada país, para mejorar la calidad de vida de 6000 familias productoras indígenas y campesinas, que se encuentran en zonas remotas, con limitados accesos y en condiciones de pobreza. Estas zonas coinciden con el Corredor Biológico Mesoamericano, eje central de la conservación de la biodiversidad en zonas de conectividad entre áreas protegidas.

El grupo de organizaciones coejecutoras está encabezado por las cooperativas y asociaciones productoras de cacao (COA) más importantes de la región: la Cooperativa de Servicios Múltiples de Cacao Bocatoreña R.L. (Cocabo) en Panamá; en Costa Rica, la Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (Appta), la Comisión de Mujeres Indígenas de Talamanca (Acomuita) y la Asociación de Productores de Cacao de Upala (Procau); en Nicaragua, la Cooperativa de Servicio Agroforestal y de Comercialización de Cacao (Cacaonica); en Honduras, la Asociación de Productores de Cacao (Aprocacaho); en Guatemala, la Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente de Guatemala (Aproca), la Asociación de Sembradores de Cacao de la cuenca del Nahualate (Asecan), la Fundación Fray Domingo de Vico y la Plataforma de Organizaciones Cacaoteras de Alta Verapaz y, finalmente, The Toledo Cocoa Growers Association (Asociación de productores de Cacao de Toledo, TCGA) en Belice.

Los esfuerzos de estas COA se complementaron con otras dos organizaciones centroamericanas que fungen también como coejecutoras: la Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos (FAUSAC) de Guatemala y la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA).

Para lograr sus objetivos, el PCC se ha aliado con organizaciones internacionales que han colaborado en la modernización de la cacaocultura de la región. A nivel internacional, las organizaciones socias del PCC son: el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), la Unidad Regional de Asistencia Técnica para Centroamérica (RUTA), Bioversity Internacional (BI), Humane Society International (HSI) y la Fundación Mundial del Cacao (WCF).

Además, en cada país existe una red de socios que, en alianza, han logrado fortalecer el sector y facilitar procesos de gestión de conocimiento para la promoción de nuevas tecnologías que mejoren la calidad de vida de las familias cacaoteras. El aporte de estas organizaciones socias, en fondos efectivos y en especie, han sido esenciales para alcanzar los logros del PCC.

En 2011 la producción mundial de cacao fue de 3,6 millones de toneladas, de las cuales Centroamérica produjo solamente 4500 toneladas. Es por esto que esta región no podría competir por volumen, pero sí por calidad, pues posee variedades de cacao de aromas y sabores de interés para la industria de chocolates finos. Explotar este potencial y dinamizar el sector ha sido el trabajo que el PCC ha realizado en los últimos cinco años junto a más de 100 organizaciones aliadas. A continuación se retratan las experiencias de algunos socios claves y otros actores importantes con respecto a los temas en los que el proyecto trabajó con más fuerza: establecimiento de jardines clonales, escuelas de campo y otras capacitaciones, cooperación e incidencia y fortalecimiento empresarial. En las palabras de las personas entrevistadas se evidencian conclusiones, logros, limitaciones y perspectivas para el sector cacaotero centroamericano.

PANAMÁ

Rubén Gallego Aguilar. Presidente de Cocabo



Junta Directiva de COCABO. Septiembre, 2012.

La Cooperativa de Servicios Múltiples de Cacao Bocatoreña es la primera cooperativa agrícola de Panamá. Fue fundada en 1952, con diecinueve socios y una socia. Actualmente cuenta con 1800 miembros (mujeres y hombres), la mayoría de los cuales se dedican al cultivo del cacao orgánico. Aproximadamente 2000 familias de pequeños agricultores se benefician de esta actividad. La mayor parte son indígenas que comercializan su cacao a través de Cocabo, R.L. El sistema productivo de Cocabo se basa en el principio de fortalecer las fincas agroecológicas de sus asociados, orientadas a dar respuesta a las necesidades económicas primarias y materiales de sus familias productoras. Cocabo, R.L, está certificada como comercializadora de productos orgánicos y comercio justo y en el 2011 exportó 600.000 kg de cacao al mercado estadounidense y europeo.

“Las escuelas de campo (ECA) han sido el principal impacto del PCC en Cocabo; hemos visto los resultados muy claramente. Más de 1200 familias han sido capacitadas y ahora tenemos un equipo de promotores y promotoras que se quedan en Cocabo apoyando la producción sostenible. Nuestros voluntarios del

Cuerpo de Paz han sido involucrados en el proyecto y ahora ellos también apoyan la tarea de capacitación en las comunidades. Aquí hemos pasado de la teoría a la práctica, los productores y productoras han hecho cambios en la forma en que manejan el cacao, en cómo podan y cómo cosechan. Lo único que quisiéramos a futuro es ampliar las áreas de acción y extender el trabajo de ECA a otras áreas comarcales como Pueblo Nuevo, Canaza y Guariviara”.

Alfonso Sanabria Alfaro.

Coordinador General Proyecto Binacional Sixaola

El Proyecto Binacional Sixaola es una iniciativa que busca mejorar las condiciones de vida de la población de la cuenca binacional del río Sixaola mediante intervenciones en los ámbitos económico, social, ambiental y de gestión local, que contribuyan a la implementación de un modelo de desarrollo sostenible de la cuenca.

El PCC ha trabajado en alianza con este proyecto en la facilitación de foros nacionales de cacao en Costa Rica y Panamá y en un programa de intercambio de experien-

cias entre juntas directivas y familias de cooperativistas y asociaciones productoras de ambos países. Esto como parte de su propósito de propiciar la reestructuración de la base económica de la cuenca y estimular la diversificación, la competitividad y el uso sostenible de los recursos naturales. El Proyecto Binacional Sixaola promueve cambios en los modelos existentes de producción y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su sostenibilidad y contribuir a diversificar y dinamizar la base económica y productiva, así como aumentar las oportunidades de empleo bajo criterios de competitividad y sostenibilidad.

“Las organizaciones productoras de cacao de Panamá estaban actuando en forma aislada y sin el suficiente rigor científico para mejorar la producción de cacao en la cantidad y calidad necesarias para aprovechar la demanda internacional de variedades de cacao que son altamente apreciadas en el comercio internacional. La entrada y permanencia de CATIE en la región ha mejorado mucho las prácticas de manejo del cacao, en especial el secado y la fermentación.”

La relación del Proyecto Binacional Sixaola con el Proyecto Cacao Centroamérica del CATIE inició en el 2009, cuando participamos en un foro nacional sobre cacao que condujo el CATIE en Changuinola. Ese evento despertó nuestro interés por involucrarnos en el acompañamiento a productores de cacao locales y auspiciar otros foros sobre cacao, para lo cual propusimos un convenio con CATIE que hoy se encuentra en implementación.

Esta alianza estratégica es la mejor manera de optimizar nuestro aporte para incidir en la producción orgánica de cacao, en un momento en que esta es la mejor opción para fomentar la cultura agroforestal en la cuenca binacional del río Sixaola complementado con la capacidad técnica del CATIE como líder indiscutible en estos temas, en la región.

Cabe destacar la importancia de apoyar la decisión de los productores locales de establecer sistemas agroforestales con plátano, maderables y cacao, lo cual les ha motivado a participar de esta iniciativa”.

COSTA RICA

Walter Rodríguez Vargas. Coordinador General de APPTA



Secadora de cacao. Instalaciones de APPTA.

La Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA) se fundó en 1987. Actualmente cuenta con 1200 productores y productoras asociados, de los cuales el 80% son indígenas bribris o cabécares y el 38% son mujeres.

Actualmente se trabaja en la producción y comercialización de productos orgánicos certificados (cacao, plátano y otras frutas). Las frutas y los cultivos se producen de forma tradicional, en un sistema integrado bajo la sombra de árboles maderables y frutales, que ofrecen excelentes condiciones para proteger el medio ambiente. Los productos de APPTA gozan de doble certificación: orgánicos y comercio justo; en el 2011 se exportaron 90.000 kg de cacao al mercado europeo.

“Para APPTA el cacao es el eje de un proceso de producción al que hemos apostado como organización, ya que se sustenta en nuestra forma histórica de cultivar en Talamanca. Sin embargo, este sistema fue seriamente afectado por la monilia, enfermedad que hizo que muchos cacaotales se abandonaran y disminuyó considerablemente la producción. Ahora, con los materiales que el CATIE está poniendo a disposición de nuestras familias y con el establecimiento del jardín clonal en APPTA hemos sido testigos de las oportunidades que se abren para nuestra región.

Ya hemos tenido la primer cosecha de estos seis clones y la producción sobrepasó nuestra capacidad de acopio. Esto fue una llamada de atención y ya nos estamos preparando para las próximas cosechas. Hoy se producen 350 toneladas por año, pero esperamos llegar a 1000 toneladas de cacao por año. Esto ha tenido gran impacto en APPTA y en las familias, así como en la economía de la zona y de la provincia.

Ver que estas plantas son resistentes a la monilia ha estimulado a otras ONG y al Ministerio de Agricultura y Ganadería para establecer convenios con nosotros y crear nuevos jardines clonales. Consideramos que el éxito ha tenido dos factores claves: los materiales se han vendido muy bien y APPTA ha sabido ponerlos a producir. Se ha hecho una simbiosis con CATIE, MAG, otros proyectos como el Binacional Sixaola y algunos compradores que nos han apoyado para dar extensión y establecer el vivero.

Continuamos trabajando y estableciendo alianzas para subsanar a futuro nuestras dos necesidades más importantes: la ampliación del área para fermentado y secado y el flujo de efectivo para comprar cacao y capital de trabajo. Sabemos que tenemos un futuro prometedor muy cercano”.

Geraldina Morales Torres. Presidenta de Acomuita



Evento de cierre del PCC en Shiroles, Talamanca. Diciembre, 2012.

La Asociación Comisión de Mujeres Indígenas de Talamanca (Acomuita) es una organización de base conformada por mujeres indígenas, con sede en Shiroles, Talamanca. Esta organización nació en 1992, como una iniciativa de mujeres líderes, quienes en forma conjunta y organizada luchan por el reconocimiento y mayor participación de la mujer en el campo productivo y organizativo. Actualmente cuenta con 76 socias.

Acomuita trabaja, desde hace cinco años, en la comercialización local de chocolate artesanal hecho con cacao orgánico certificado, producido en fincas de sus asociadas. Cuenta con infraestructura propia, destinada al trabajo comunal, formación institucional y de apoyo comunal.

“Los jardines clonales establecidos con las nuevas variedades del CATIE han sido muy importantes para motivar a las familias indígenas que no tenían cacao. Ahora, nuevas familias siembran cacao y se esmeran por mantener y poner a producir su parcela; muchas personas, al ver la producción y la forma de los árboles, se han interesado en sembrar esas variedades.

En general el cacao se ha reactivado, muchas familias además de venderlo lo usan para el consumo del hogar y se ha recobrado la tradición de hacer en cada familia su propio chocolate.

En Acomuita pensamos que a futuro, las familias que tienen su jardín clonal pueden servir como guía para otras familias y sus fincas serán ejemplos para quienes quieran tener ese nuevo jardín clonal. Estamos recobrando el valor histórico de este cultivo. Las nuevas variedades ya están aquí dentro de nuestra zona, no tenemos que ir a otros lugares a buscarlas y quienes lo quieran no tienen que moverse lejos ni invertir mucho dinero para traerlas a sus fincas.

El establecimiento de los jardines clonales, las escuelas de campo, la asistencia técnica en temas de mercadeo, asociatividad, empresarialidad y comunicación interna han sido una mezcla excelente para prepararnos hacia nuevos y mejores horizontes.

Nuestros productos, los chocolates artesanales, han sido reconocidos; hemos logrado mantener la producción y estamos buscando un punto de mercado fuerte en el que podamos vender nuestros chocolates.

Las ECA han reforzado nuestro sistema tradicional-cultural en el que nosotros como indígenas tenemos el valor de involucrar a toda la familia. Se ha fortalecido este sistema, todos cosechamos, limpiamos y podemos y así todos aprendemos. Este sistema se había perdido un poco pero después de las ECA lo hemos retomado. Ir a las fincas de las otras familias ha venido a reforzar la mano vuelta, trabajamos y compartimos en comunidad”.

Lloyd Foster Russell.

Gerente Programa Nacional de Cacao, MAG

El Ministerio de Agricultura y Ganadería es el ente responsable de promover la competitividad y el desarrollo de las actividades agropecuarias y del ámbito rural en armonía con la protección del ambiente y los recursos productivos. Mediante sus acciones, busca impulsar una mejor calidad de vida para los pobladores y una mayor y mejor integración de los agentes económicos de la producción al mercado nacional e internacional.

En el año 2006, en respuesta al déficit de cacao para la cosecha 2006-2007 y ante una creciente demanda insatisfecha, se creó el Programa Nacional de Cacao como

política del sector agropecuario, con el propósito de apoyar algunas gestiones a nivel nacional. El Programa busca profundizar en el conocimiento de la actividad cacaotera en toda su dimensión y aportar mayor información para definir la estrategia nacional de cacao.

“El Proyecto Cacao Centroamérica se ha convertido en un actor clave del sector cacaotero nacional. Los representantes del PCC participan en el “Programa de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria en Cacao (PITTA-Cacao), instancia homóloga de las “Mesas del Cacao” que funcionan en otros países centroamericanos. Esta instancia ha apoyado diversas iniciativas del PCC; entre ellas, la serie de foros para la modernización de la cacaocultura.

Por otra parte, el MAG ha promovido y apoyado la reproducción del nuevo material genético mejorado del CATIE, con el cual se establecieron cuatro jardines clonales -dos en Guatuso y dos en Limón-, orientados a la producción de yemas portainjertos y el establecimiento de viveros para la producción de plantas injertadas en beneficio de los productores y productoras asociados a las organizaciones.

Se ha conformado un equipo técnico nacional de cacao, con la participación de profesionales que en el pasado estuvieron vinculados con esta actividad y que han sido capacitados y actualizados en cuatro cursos impartidos por el CATIE. Estas capacitaciones han fortalecido sus conocimientos en el cultivo del cacao, y les han motivado para mejorar el desempeño en sus labores de capacitación y asistencia técnica a productores y productoras”.

Juan Pablo Büchert. Presidente de la Cámara Nacional de Cacao Fino (Canacacao) de Costa Rica

La Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica se crea con la misión de integrar y alinear las acciones de los diversos actores del sector cacaotero de Costa Rica para impulsar su desarrollo sostenible y competitivo a nivel internacional y, de esta manera, favorecer el progreso socioeconómico de la región.

La implementación de la estrategia de Canacacao se fundamenta en atender cuatro áreas de prioridad estratégica que vinculan el sector con su entorno.

- Producción eficiente: promover y estimular la producción eficiente de cacao de alta calidad y la creación de negocios de alto valor agregado.



Juan Pablo Buchert. Presidente de CANACACAO en Foro Nacional de Cacao Fino. Costa Rica 2009.

- Entorno: desarrollar mecanismos de vinculación empresarial, política, financiera y de conocimiento.
- Mercados: posicionar y apoyar al sector para que se convierta en un exitoso proveedor internacional de cacao de alta calidad y de sus derivados.
- Desarrollo institucional: integrar y representar de manera efectiva los segmentos que conforman el sector cacaotero de Costa Rica.

“El sector cacaotero costarricense ha estado en abandono desde finales de los años 70, cuando la producción cayó fuertemente y se produjeron cambios de cultivos. En esos años, el MAG cerró el Programa de Cacao y se paralizaron las acciones de los diferentes actores relacionados con el cultivo. Lo mismo ha pasado en los demás países de la región. Desde hace unos pocos años la situación es diferente y el interés por el cultivo ha aumentado considerablemente, con mayor demanda por el

cacao de calidad. Sin embargo, para que los pequeños agricultores aprovechen esta oportunidad de mercado, se debe mejorar su posición competitiva. El PCC ha apoyado e impulsado decididamente a las comunidades más marginadas para que sean jugadores relevantes en el mercado.

Hoy en día, el sector enfrenta retos de productividad, volumen, calidad, conocimiento y acceso a mercados. El PCC ha apoyado a los productores más marginados para que mejoren algunos factores competitivos; entre ellos, la ausencia de infraestructura especializada para manejo pos-cosecha y almacenamiento, falta de acceso generalizado a material genético élite o mejorado, escasa información de mercados, falta de capacitación de técnicos y agricultores en cacaocultura moderna, ausencia de instrumentos financieros acordes al giro del negocio. Estos retos son permanentes y de largo plazo, por lo que es muy bueno que al menos algunas comunidades hayan mejorado su posición competitiva con el apoyo directo del PCC.

Los objetivos de Canacacao y PCC son coincidentes; conjuntamente, hemos participado en varios foros con el sector cacaotero nacional costarricense, y en alguna ocasión en Nicaragua. Algunos miembros de Canacacao son beneficiarios directos de PCC y en colaboración, esta Cámara ha facilitado intercambios educativos de agricultores con fincas modelo para compartir experiencias. Un tema de muy alto beneficio compartido ha sido la publicación de los materiales de PCC en la sección Biblioteca del sitio web de Canacacao, que es visitado por miles de personas en toda América Latina”.



Benjamín Dixon. Viceministro de Magfor 2012

NICARAGUA

Benjamín Dixon. Viceministro, Magfor de Nicaragua

El Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua tiene como misión formular, instrumentar, monitorear y evaluar la política de los sectores agropecuario y forestal a fin de promover y asegurar el mejoramiento económico, social, ambiental y productivo de la población nicaragüense. Mediante planes y estrategias de desarrollo para los pequeños y medianos productores e inversionistas nacionales y extranjeros, se han implementado programas y proyectos que permitan el desarrollo sostenible del sector. Desde el 2009, el Viceministro Dixon ha apoyado de cerca las acciones del PCC en Nicaragua, particularmente los foros nacionales en los que ha participado activamente.

“El CATIE ha hecho una excelente labor en Nicaragua; sobre todo, ha trabajado muy bien con la base territorial. Hemos visto que los procesos de investigación, enseñanza y aprendizaje han sido útiles y exitosos. Son US\$700.000 muy bien invertidos en el apoyo a más de 700 familias. Ahora que la demanda de cacao por parte del mercado internacional está creciendo, vemos la necesidad del apoyo por parte de instituciones como el CATIE y otras organizaciones internacionales; definitivamente tenemos que seguir trabajando juntos.”

El gobierno de Nicaragua basa su estrategia de atención en el Plan de Desarrollo Humano y en lo estipulado en la Ley de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, que apoyan los procesos de desarrollo de capacidades y asistencia técnica a los productores. En el Magfor estamos visualizando trabajar en el Caribe nicaragüense, los primeros esfuerzos demuestran que obtendremos resultados de impacto. Nos gustaría que el CATIE se involucre en este esfuerzo y que nos apoye en esta zona del país”.

Rogelio Pérez Zamora. Presidente de Cacaonica

La Cooperativa de Servicio Agroforestal y Comercialización de Cacao (Cacaonica) se constituyó en el año 2000 en el Municipio de Waslala, Región Autónoma del Atlántico Norte. Esta cooperativa cuenta con 548 socios que conforman la Asamblea General, diseminados en 45 comités de 49 comarcas en Siuna y Waslala, Nicaragua.

Uno de sus principales objetivos es comercializar colectivamente la producción de cacao para obtener mejores precios en el mercado internacional. La cooperativa vende parte de su producción certificada como orgánica y de comercio justo. La principal actividad de la cooperativa es acopiar y comercializar la producción de cacao, tanto de sus asociados como no asociados en Waslala y Rancho Grande. Sin embargo, se impulsan otras actividades como la reforestación, conservación de suelos y agua, fomento de cacao (siembra de nuevas áreas por los socios), mejoramiento de la productividad y calidad del cacao entre los socios, e intercambios para el fortalecimiento de organizaciones cacaoteras con productores de otras zonas cacaoteras de Nicaragua y Honduras.



Evento de cierre del MAP-PCC en CACAONICA. Waslala, Nicaragua. Diciembre, 2012.

La misión de Cacaonica es desarrollar estrategias que promueven la producción cacaotera de calidad mediante el establecimiento de nuevas áreas, el acceso a un mercado seguro y apreciable, y la generación de mayores ingresos que beneficien a las familias de los cooperativistas.

“En Cacaonica trabajamos, en alianza con el PCC con 238 familias cacaoteras. En el PCC aprendimos a hablar de familias y no solo de productores; de esta manera integramos a más personas y todos participan en el sistema del cultivo del cacao. En Cacaonica tuvimos un buen periodo entre el 2001 y 2007, cuando la cooperativa inició con mucho fervor y representatividad a nivel nacional e internacional. Debido a algunos problemas, en el 2008 sufrimos una caída y casi llegamos a desaparecer. En medio de esta crisis, en el 2009, asumí el reto de luchar por la cooperativa y reorganizarla.

En ese momento dejamos el acopio de cacao, no hicimos negocios y nos dedicamos a tratar de levantar la imagen de la empresa. En ese momento recibimos el respaldo del PCC, cuando más lo necesitábamos; nos asesoraron y poco a poco logramos salir adelante. Ahora hemos recuperado la buena imagen, y el gobierno y otras agencias de cooperación han puesto sus ojos en nosotros. Recuperamos a nuestro cliente más importante Ritter Sport y otras empresas chocolateras también están interesadas en nuestro producto. Hoy podemos decir que hemos salido fortalecidos de ese bache.

Otras acciones en las que el PCC nos ha apoyado y que han sido de gran valor para la cooperativa han sido la investigación sobre la huella de carbono de Cacaonica, nuestra política de género y nuestro plan ambiental”.

Carolina Aguilar.

Directora País, Lutheran World Relief (LWR)

Lutheran World Relief es una organización internacional sin fines de lucro que trabaja con comunidades empobrecidas para que se ayuden a ellas mismas a superar la pobreza e injusticia. LWR tiene socios en 35 países y busca promover el desarrollo sustentable con justicia y dignidad, para ayudar a las comunidades a provocar un cambio en pos de vidas saludables, seguras y a salvo; que se involucren en el comercio justo, promuevan la paz y la reconciliación y respondan proactivamente ante las emergencias.

“La colaboración entre CATIE y LWR ha consistido principalmente en compartir materiales didácticos sobre la producción sostenible de cacao, facilitar el acceso e intercambio de experiencias de familias productoras, colaborar en los territorios donde ambas organizaciones tienen acciones y colaborar en la organización de foros nacionales y regionales sobre temas de relevancia para el sector cacao.

El impacto de esta colaboración ha sido el fortalecimiento de las capacidades técnicas, empresariales y financieras de las organizaciones y productores. Así, se ha logrado su integración a la cadena de valor y la comercialización de su producción en mercados internacionales a precios competitivos. Los eventos han permitido facilitar un espacio para compartir las tendencias, retos, desafíos y oportunidades del sector, con una visión local, nacional y tomando en cuenta las particularidades del sector cacao a nivel mundial. También se ha logrado plantear a las autoridades del país las necesidades de los pequeños productores de cacao y crear sinergias entre los distintos actores de la cadena”.

HONDURAS

Aníbal Ayala Ayala. Gerente de Aprocacaho

La Asociación de Productores de Cacao de Honduras (Aprocacaho) es una organización gremial de segundo nivel que se fundó en 1984 con el objetivo de mejorar el nivel de vida del cacaotero hondureño. Está conformada por personas naturales, cooperativas y agrupaciones dedicadas a la producción y comercialización de cacao en Honduras. Aprocacaho cuenta con 770 asociados y brinda a 2500 cacaoteros todos los servicios necesarios, desde las semillas de variedades mejoradas hasta la exportación.

El propósito de Aprocacaho es propiciar el beneficio social y económico de sus asociados, al fomentar mejores técnicas de cultivo, la industrialización, comercialización y el consumo del cacao y sus derivados. Las fincas atendidas se localizan en el litoral atlántico desde la frontera con Guatemala hasta la frontera con Nicaragua, en los alrededores de la Reserva de la Biosfera del Río Plátano, Cordillera del Merendón y el Parque Nacional Pico Bonito.



Aníbal Ayala. Taller Regional del MAP-PCC. Noviembre, 2011.

“Cuando las familias productoras observaron la alta productividad de los clones del CATIE que Aprocacaho tiene en sus parcelas demostrativas, iniciaron las gestiones para establecer viveros comunales cerca de sus fincas. De esta forma están trabajando en la ampliación de sus sistemas agroforestales. Estas familias están invirtiendo en un futuro mejor, producto de los ingresos que les generará la venta de este cacao.

Por otra parte, los precios del cacao han mejorado, lo que significa mejores beneficios para las familias productoras y la reducción de la pobreza. Los buenos precios que Aprocacaho ha logrado son el resultado de los esfuerzos en mercadeo y la asistencia técnica del PCC, y han hecho que las familias productoras se interesen por sumarse a la asociación.

En el camino se han descubierto nuevos líderes -en especial en las Escuelas de Campo. Con esta metodología se involucra a toda la familia y la mujer toma mayor participación. Como resultado, se empiezan a rehabilitar muchas fincas y se establecen nuevas áreas con material genético más productivo y tolerante a enfermedades.

Durante la ejecución del PCC, Aprocacaho llegó a convertirse en una organización de segundo grado a nivel nacional, logrando la sostenibilidad a través de la comercialización que mantiene con sus

afiliados y productores independientes. El reconocido liderazgo de Aprocacaho propicia que clientes interesados en cacao de buena calidad lleguen a Honduras, ahora con un valor agregado gracias a las certificaciones orgánicas y de comercio justo. Así, en 2011 Aprocacaho hizo su primera exportación de 24,5 tm de cacao de buena calidad a Suiza.

A futuro, la principal necesidad de Aprocacaho es establecer y consolidar nuevos centros de acopio y dar continuidad al programa de ECA, con el objetivo de consolidar el resurgimiento del cacao en nuestro país”.

Aroldo Dubón Dubón.

Jefe del Centro Experimental de la FHIA

El Programa de Cacao y Agroforestería de la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola orienta sus actividades a la generación, validación y transferencia de tecnología en el cultivo de cacao y sistemas agroforestales. Este Programa se enfoca en los pequeños y medianos productores establecidos en zonas de ladera de alta precipitación, y busca ofrecerles alternativas a la agricultura migratoria que contribuyan a la protección de los recursos naturales y el ambiente.

Entre las principales actividades que ejecuta el Programa están la evaluación de materiales genéticos de cacao (potencial productivo y tolerancia a enfermedades) para distribuirlos entre los productores; la evaluación y

validación de prácticas de control de enfermedades de importancia económica en el cultivo –p.e., la moniliasis del cacao (*Moniliophthora roreri*) y la mazorca negra (*Phytophthora* sp.); la difusión de buenas prácticas de manejo del cultivo; la evaluación de especies forestales del bosque latifoliado como componentes de sistemas agroforestales, incluyendo árboles en linderos.

“Dentro del Proyecto Cacao Centroamérica, la FHIA ha actuado como una institución co-ejecutora, especialmente en la implementación de actividades consignadas en el componente de producción y ambiente.

En el marco de este esquema de cooperación y apoyo a las cooperativas y asociaciones de la región, nuestra responsabilidad ha sido la replicación del material genético proporcionado por el programa de Mejoramiento Genético del CATIE-PCC, para su distribución y evaluación en algunos países de Centroamérica.

La FHIA estableció jardines clonales y pruebas multilocales como fuentes primarias de germoplasma destinado a las COA de Guatemala, Belice, Nicaragua y a Aprocacaho en Honduras.

La fundación, como entidad facilitadora, ha desempeñado un papel protagónico en el desarrollo exitoso de cinco simposios sobre temas de actualidad e interés para la comunidad cacaotera nacional.

Unos de los logros más destacados –y que ha tenido un efecto directo sobre los productores- fue la masificación de los seis cultivares superiores en rendimiento, calidad y tolerancia genética a la moniliasis, distribuidos a los seis países. El germoplasma fue proporcionado a diferentes ONG e instituciones involucradas en el estudio de comportamiento regional de nuevos materiales promisorios”.

**Miguel Ángel Turcios Mayorga.
Universidad de San Pedro Sula**

La Universidad de San Pedro Sula fue fundada en 1978. Inicialmente se ofrecieron dos carreras: administración de empresas y derecho, y en los años siguientes se fueron agregando otras como agricultura, ciencias de la comunicación y publicidad, administración bancaria, arquitectura, ingeniería industrial, ciencias de la computación y mercadotecnia. Actualmente la oferta educativa

es de ocho carreras. En el primer año de actividades, el cuerpo docente lo conformaban doce profesionales de variadas disciplinas y, hoy en día, imparten cátedra más de 200 profesionales.

“La Universidad de San Pedro Sula ha apoyado al PCC por medio de sus laboratorios de biología y suelos, y asesoramiento a estudiantes recién egresados de la escuela de Agronomía para que realicen sus tesis de grado en temas de interés del PCC. Hasta la fecha, ya se tiene un estudio concluido sobre polinizadores del cacao y dos más en proceso: macrofauna del suelo de cacaotales y diagnóstico de jardines clonales. Además, la universidad ha apoyado en la coordinación de conferencias sobre sistemas agroforestales y mejoramiento genético del cacao.

El PCC ha sido una oportunidad valiosa para los estudiantes y docentes que se involucraron en la ejecución de actividades con la asesoría de técnicos del PCC. Tal participación les ha permitido enriquecer sus conocimientos teórico-prácticos sobre el manejo del cultivo del cacao y, además, algunos han tenido la posibilidad de convertirse en actores directos de la cadena del cacao, ya sea como productores o como proveedores de servicios técnicos.

Para el productor de cacao, los resultados de las investigaciones realizadas son aportes al logro de mejores resultados económicos en la producción del grano.

Las lecciones aprendidas en este proceso se centran alrededor de los conocimientos adquiridos en el tema de producción de cacao en sistemas agroforestales, por medio de actividades de campo y simposios dirigidos productores”.

GUATEMALA

Carlos Barillas. Presidente Asecan

La Asociación de Sembradores de la Cuenca del Nahualate (Asecan) fue legalizada en el año 2007. Su sede está en el Municipio de San Miguel Panán del Departamento de Suchitepéquez. Asecan cuenta con 163 familias socias, la mayoría de la etnia maya K’iche’. Asecan atiende a tres municipios de Suchitepéquez: Chicacao, San Antonio Suchitepéquez y San Miguel Panán. La asociación es miembro de la Agrocadena/Clúster del Cacao de Guatemala.



Carlos Barillas. Taller Regional del MAP-PCC. Noviembre, 2011.

La Asociación ofrece asistencia técnica y fortalecimiento organizativo para la producción. Además del cultivo de cacao, los productores cultivan maíz, café, naranja, mango y árboles forestales.

“Entre los asociados de Asecan hay grupos de mujeres, hombres y familias de diversas etnias que nos hemos beneficiado bastante con este proyecto: antes éramos distintos individuos trabajando por separado, por tradición histórica y como autoconsumidores producíamos el cacao para hacer chocolate de taza específicamente.

A raíz de que los precios del cacao se han elevado y que en Guatemala existe una importante demanda insatisfecha de cacao, se comenzó a recuperar otra vez el estímulo hacia el cultivo. En ese momento apareció el PCC y hemos logrado una sinergia que ha permitido a Asecan alcanzar sus objetivos como organización y reactivar el cultivo que nos ha dado de comer durante siglos.

Nuestro principal logro es que antes trabajábamos por separado, cada quien hacía su propio esfuerzo. Ahora hemos fortalecido nuestra asociatividad empresarial y en 2011 ya logramos comercializar cacao como asociación.

Además ya tenemos media hectárea de jardín clonal con los seis materiales promisorios del CATIE. Esto

nos va a permitir en un futuro cercano propagar materiales resistentes a enfermedades, altamente productivos y de excelente calidad comprobada a nivel internacional, que nos permita encontrar nichos de mercado especializados para nuestro producto”.

BELICE

Álvaro Pop. Presidente de TCGA

La Asociación de Productores de Cacao de Toledo (TCGA) se ubica en Punta Gorda, distrito de Toledo, Belice. La Asociación inició con 24 productores rurales indígenas y actualmente tiene más de 950 socios. Aproximadamente el 90% de los socios son indígenas mayas que viven en el sur de Belice. Desde 1993 venden su cacao en grano certificado como orgánico y de comercio justo. Su principal cliente es Green and Black's, con quien tiene una alianza importante mediante un contrato a largo plazo.

“El PCC ha sido muy importante para TCGA; con las variedades del CATIE hemos logrado establecer una hectárea de jardín clonal y una pequeña sección (0,2 ha) de ensayo multilocal en el instituto ITVET. Esas variedades son resistentes a enfermedades y de muy buena producción en finca.

El PCC brindó capacitación a un grupo de doce jóvenes de Punta Gorda, quienes se formaron como promotores y facilitadores en cacao. Ellos fueron quienes impartieron las Escuelas de Campo, en las que participaron 474 familias, para un total de 963 personas graduadas”.

EN CONCLUSIÓN...

Para afrontar los retos a futuro del sector cacao, en especial el aumento en la producción y el mejoramiento de la calidad, las organizaciones cacaoteras identifican varios factores claves: la apropiación de nuevas variedades de cacao mejoradas, los programas de capacitación y facilitación de intercambio de conocimientos entre las familias productoras y el fortalecimiento empresarial que permita a las asociaciones y cooperativas acopiar y procesar su producción de forma tal que agregue valor a su cacao. En este contexto, es preciso que se consoliden alianzas entre ONG, sector privado, gobiernos locales y nacionales, centros de estudios e investigación y asociaciones y cooperativas cacaoteras para dar continuidad a las acciones que el PCC y otras iniciativas han fomentado para modernizar la cacaocultura centroamericana.

Organizaciones socias del Proyecto Cacao Centroamérica

BELICE		
Unión Europea (UE)	Fundación la Caficultura para el Desarrollo Rural (Funcafé)	Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA)
Green and Black's (G&B)	Fundación Lachuá	Cooperativa la Campesina
Health for Progress	Programa de Desarrollo Rural de las Verapaces (Prodever)	Lutheran World Relief (LWR)
Instituto Humanista para la Cooperación con Países en Desarrollo - Holanda (HIVOS)	Programa de Desarrollo Económico desde lo Rural. Ministerio de Economía	Ministerio Agropecuario y Forestal (Magfor)
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)		Manejo Sostenible de Territorios Agropecuarios en Mesoamérica (Mesoterra)
Yax che		Proyecto Binacional Corazón (Proyecto Corazón)
COSTA RICA		
Agrocampus Quest	HONDURAS	Asociación Pueblos en Acción Comunitaria (PAC)
Asociación de productores de Upala (Procau)	Agencia Canadiense de Cooperación en Desarrollo Internacional (ACDI)	Promundo Humano
ATP Omega 3	Aguas de Puerto Cortés	Ritter Sport
Beca Borlaug	Asociación de Productores de Cacao de Honduras (Aprocacaho)	Universidad Nacional Agraria (UNA)
Corredor Biológico Talamanca- Caribe (CBTC)	Comisión de Acción Social Menonita (CASM)	Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos (UNAG)
Consejo Superior de Educación (CSE)	Chocolates Alba	
Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica (Canacacaho)	Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada (Coagricasal)	PANAMA
Fondo Común para Commodities (CFC-SIRC)	Ecomercados	Autoridad del Canal de Panamá (ACP)
Finca Ciclares	Fundación Hondureña de Investigación Agropecuaria (FHIA)	Allied Energy Systems Corporation (AES)
Centro de Cooperación Internacional en Recursos Agronómicos para el Desarrollo (CIRAD)	Fundación para el Desarrollo (FUNDER)	Alianza Público-Privada (APP)
Consejo Nacional de la Producción (CNP)	Asociación Suiza para la Cooperación Internacional (Helvetas)	Autoridad Nacional del Ambiente (ANAM)
Colegio de Sepecue, Talamanca	PyMerural	Asociación de Promotores Campesinos de Bocas del Toro (APROTEN)
Corredor Biológico Mesoamericano (CBM)	Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG)	Asociación Silvo-Agropecuaria Panamá (ASAP)
Centro Cultural y de Cooperación para América Central de la República de Francia (CCCAC)	Sociedad de cooperación para el desarrollo internacional (SOCODEVI)	Consejo Nacional de la Empresa Privada (CONEP)
Finca La Amistad	Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico (Swiss Contact)	Cuerpo de Paz
Agencia Cooperación Técnica Alemana (GTZ)	Soluciones Empresariales para la Pobreza Rural (Technoserve)	Instituto de Investigación Agropecuaria (IDIAP)
Sociedad Internacional Humana (HSI)	Universidad de San Pedro Sula (USPS)	Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA)
Instituto Mixto de Ayuda Social (IMAS)	Universidad de Honduras (UH)	Proyecto Multifase de Desarrollo Sostenible de Bocas del Toro (PMDSBT)
Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes (MCJD)		Programa de Desarrollo Empresarial Indígena (PRODEI)
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)	NICARAGUA	Proyecto Binacional Sixaola
Programa Agroambiental Mesoamericano (MAP)	Asociación Campesina Waslala (Acawas)	Universidad de Noruega
Plataforma Científica Mesoamericana de Socios (PCP)	Alcaldía de Waslala	Universidad de Panamá (UP)
Escuela de Posgrado del CATIE	Bioersity International	United States Agency for International Development (USAID)
Proyecto Promoviendo Mercados Sostenibles de la EARTH (Promes)	Cooperativa de Servicio Agroforestal y de Comercialización de Cacao (Cacaonica)	US Forest Service
Proyecto de Asistencia Técnica para la Agricultura y el Desarrollo Rural en Centroamérica (RUTA)	Centro de Estudios Internacionales / Centro de Exportadores e Inversiones (CEI)	
Theo Chocolate	Ecomercados	OTROS SOCIOS INTERNACIONALES
Universidad de Costa Rica (UCR)	Federación Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales R. L (Fenacoop)	Universidad de Nariño, Colombia
Universidad Nacional (UNA)	Flo Centroamérica (FLO-CA)	Universidad de Desarrollo Tecnológico, Colombia
	Fundación para el desarrollo tecnológico, agropecuario y forestal de Nicaragua (Funica)	Université Montpellier, Francia
GUATEMALA	Organización Intereclesiástica para la Cooperación al Desarrollo (ICCO-Holanda)	Universidad de Bangor, Inglaterra
Asociación CRECER	Instituto Agropecuario de Waslala (Inawas)	World Cocoa Foundation (WCF)
Cooperativa Agrícola Integral Tuneca R.L.		Proyecto Mercados Centroamericanos para la Biodiversidad
Fray Domingo de Vico		Banco Centroamericano de Integración Económica (BCIE)
		Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
		Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)