

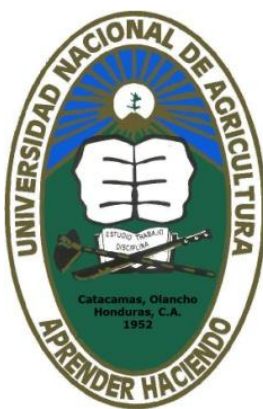
UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

**ASISTENCIA TÉCNICA EN LA CADENA DE VALOR DE CAFÉ Y CACAO EN
EL PARQUE NACIONAL AZUL MEAMBAR Y EL LAGO DE YOJOA**

POR:

MARÍA ROSELIA LÓPEZ VIDEZ

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO



CATACAMAS

OLANCHO

JUNIO, 2016

**ASISTENCIA TÉCNICA EN LA CADENA DE VALOR DECAFÉ Y CACAO EN EL
PARQUE NACIONAL AZUL MEAMBAR Y EL LAGO DE YOJOA**

**POR:
MARÍA ROSELIA LÓPEZ VIDEZ**

**ING. ADRIAN FRANCISCO REYES MARTÍNEZ
Asesor Principal**

**LIC. JOSÉ ADALBERTO BANI MANZANAREZ
Asesor adjunto**

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO

**PRESENTADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA
COMO REQUISITO PARA LA OBTENCION DEL TITULO DE
INGENIERO AGRONOMO**

CATACAMAS

OLANCHO

JUNIO, 2016

ACTA DE SUSTENTACIÓN

DEDICATORIA

DEDICO A DIOS TODO PODEROSO este éxito en mi vida, quien supo guiarme en el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en situaciones difíciles, enseñándome a encarar las adversidades y no desfallecer en el intento.

A MIS PADRES MARIA ELENA VIDEZ Y ADRIAN LÓPEZ por darme la hermosa familia que tango, por estar presentes en cada uno de los momentos de mi vida, brindarme su amor y apoyo incondicional.

A MI HERMANO FERNANDO LÓPEZ por brindarme un apoyo incondicional en todos los momentos de mi vida.

A MI HIJA que con su llegada inesperada lleno mi vida de alegrías e ilusiones, por ser mi mayor motivación y por despertar en mí sentimientos inimaginables.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a **DIOS** todo poderoso y creador del universo, por haberme dado la vida y por brindarme la oportunidad de poder realizar este logro.

A mis padres **MARIA ELENA VIDES Y ADRIAN LOPEZ** por creer en mí y realizar esfuerzos incontables todos por cumplir un sueño y una satisfacción que no tiene precio en la vida.

A mis hermanos **FERNANDO, MARCO TULIO, ADRIAN, MAITE, CRISTIAN, DANIEL Y SANDRO** por ser parte de una familia, apoyarme incondicionalmente y cuidar de mi hija.

Al Ing. ADRIAN REYES por todo su apoyo y valiosa colaboración brindado durante y después del desarrollo de la práctica profesional.

A mi alma mater, **UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA**, por darme la formación académica y disciplinaria para poder enfrentarme a un adverso y versátil.

A **USAID ProParque** por brindarme la oportunidad de realizar mi práctica profesional con ellos por todos los conocimientos compartidos y la experiencia adquirida.

A todos mis **Compañeros de la sección “C”** que siempre estuvieron en los buenos y malos momentos y que hoy forman parte importante de esta gran experiencia.

A mis amigas **GISELA, TANIA, MARISOL**, así como **JOSUÉ**, y **KEERYN** por su apoyo en todo momento y hacer en este proceso una estancia más placentera.

CONTENIDO

	Pág.
ACTA DE SUSTENTACIÓN	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
LISTA DE CUADROS	vii
LISTA DE FIGURAS	viii
LISTA DE ANEXOS	ix
RESUMEN	x
I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS	2
2.1. General.....	2
2.2. Específicos	2
III. REVISIÓN DE LITERATURA	3
3.1. Generalidades.....	3
3.2. Cadena de valor	3
3.3. Importancia del cultivo de café a nivel nacional	3
3.4. Manejo del cultivo de café en la zona.....	4
3.5. Estadísticas de producción de café a nivel nacional	5
3.6. Cadena de valor del café	7
3.7. Importancia del cultivo de cacao a nivel nacional	7
3.8. Manejo del cultivo de cacao en la zona	7

3.9. Estadísticas de producción de cacao a nivel nacional.....	9
3.8.1. Superficie Cultivada.....	9
3.8.2. Producción.....	10
3.10. Cadena de valor del cacao.....	10
3.11. Certificación orgánica.....	11
IV. MATERIALES Y MÉTODOS.....	12
4.1. Descripción del lugar	12
4.2. Materiales y equipo.....	13
4.3. Método	13
4.3.1. Visitas de asistencia técnica	13
4.3.2. Gira de intercambio de experiencia.....	13
4.2.3. Día de campo.....	14
4.2.4. Organización y capacitación de productores.....	14
4.3.5. Trabajo de oficina.....	14
4.3.6. Reuniones de comités nacionales y regionales de la cadena de valor de cacao..	15
4.3.7. Aplicación de encuestas de monitoreo	15
VI. CONCLUSIONES	19
VII. RECOMENDACIONES	20
BIBLIOGRAFIA	21
ANEXOS	23

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Exportación de café Honduras cosecha 2014-2015.....	5
Cuadro 2. Resultados de la cosecha 2014-2015 en la regional #1(Santa Bárbara, Intibucá y Lempira)	6
Cuadro 3. Resultados de la cosecha de café 2014-2015 regional #5 (Comayagua /La paz/ Intibucá).....	6
Cuadro 4. Producción de cacao a nivel nacional de los año 2010-2014	9

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Gráfico de producción de Cacao año 2010- 2015.....	10
Figura 2. Productores capacitados en las diferentes actividades realizadas	17

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. Comunidades vinculadas al proyecto de Cacao por medio de COAGRICSAL ..	24
Anexo 2. Comunidades vinculadas al proyecto de Café por medio de COHORSIL	25
Anexo 3. Comunidades vinculadas al proyecto de Café por medio de COHONDUCAFE.	25
Anexo 4. Productores capacitados en las diferentes actividades realizadas	25
Anexo 5. Asociación de productores “Amigos Del Maroncho” de las Vegas, Santa Bárbara (APROAMAVE)	26
Anexo 6. Productores Asociados Del Norte De PANACAM (PROASONORPA)	26
Anexo 7. Distribución del área geográfica del proyecto Cacao (COAGRICSAL).....	27
Anexo 8. Distribución del área geográfica del proyecto Cacao de COHONDUCAFE	28
Anexo 9. Capacitación sobre calidad y beneficiado de café (COAGRICSAL	28
Anexo 10. Gira de intercambio de conocimientos con productores de cacao de Jutiapa Atlántida (COHORSIL).....	29
Anexo 11. Visitas de monitoreo a fincas vinculadas al proyecto.....	29

López Videz M.R. 2016 Asistencia técnica en la cadena de valor de Café y Cacao en el parque Nacional Azul Meambar y el Lago de Yojoa; Siguatepeque, Comayagua. Trabajo profesional Supervisado. Ingeniería Agronómica. Universidad Nacional de Agricultura. Catacamas Olancho, Honduras.

RESUMEN

La producción sostenible, creciente y cada vez más interesante entre los principales mercados de exportación se está volviendo un recurso importante para varios actores en las cadenas más representativas del país. La asistencia técnica en las cadenas de valor de café y cacao en el Parque Nacional Azul Meambar y El Lago de Yojoa presentan una alternativa económica y ambiental para las familias que radican cerca de estas áreas protegidas. El objetivo del trabajo de práctica fue Monitorear los procesos de las cadenas de valor para la producción y exportación de Cacao y Café, dar seguimiento al trabajo que ha venido realizando USAID ProParquecon los productores de la zona en la ejecución de proyectos y acompañamiento técnico en contraparte con Co.Honducafe, COHORSIL y COAGRICSAL. Para llevar a cabo este proceso se necesita la documentación, eventos de capacitación, ayudas memorias, listados de participantes, levantamiento de datos para la medición de indicadores de las cadenas de valor y asistencia técnica que se realizó por medio de visitas de campo coordinadas con el personal técnico de los sub proyectos. Al final el trabajo realizado fue de mucho provecho para los residentes de la zona logrando capacitar 122 productores de café en temas de importancia como: Manejo de post-cosecha y beneficiado húmedo, análisis de suelo, organización y gestión empresarial y 138 productores de cacao mediante una gira de intercambio de experiencias con los socios de la cooperativa COPRACAJUL (73participantes) y un día de campo (65 productores y productoras) donde se habló sobre: nutrición adecuada de las plantas, cambio climático, podas de formación, enclado, aplicación y uso adecuado de fertilizantes foliares e insecticidas, así mismo se realizó la práctica en campo para fortalecer los conocimientos teóricos expuestos y lograr una mejor comprensión. También se trabajó en la formación de dos asociaciones de productores una en la zona de las Vegas Santa Bárbara y otra en San Isidro, municipio de Santa Cruz, departamento de Cortés. Por medio de la asistencia técnica brindada se fortalecieron conocimientos importantes del manejo de las fincas, haciendo uso de tecnologías apropiadas y al alcance de cada uno de los productores, aunque un mayor involucramiento por parte de las autoridades gubernamentales a las áreas productivas del país proporcionaría mejores índices de producción y más alternativas a los productores para la sostenibilidad económica de sus familias.

Palabras claves: Café, Cacao, Cadena de valor, sostenibilidad.

I. INTRODUCCIÓN

Honduras es un país que posee mucha biodiversidad y por ello surge la necesidad de desarrollar programas que apoyen a los pequeños productores para lograr eficiencia en sus cultivos y sostenibilidad económica a sus familias pero que estas a su vez no intervengan en la degradación de las áreas protegidas donde radican.

Los cultivos de café y cacao son una alternativa para la preservación del medio ambiente (suelo y agua), ya que nos permiten hacer sistemas agroforestales y crear microclimas donde hay abundancia de especies tanto de plantas como animales, que aportan materia orgánica al suelo haciéndolos nutricionalmente más ricos, evitan la erosión y mantienen la humedad proporcionando una opción productiva. Siendo necesaria la investigación en la potencialidad de los productores para iniciar procesos de conversión a producciones sostenibles certificadas, desarrollando el sector mediante un mejor manejo de las cadenas de valor de los productos logrando obtener una mejor calidad y poder acceder a mercados diferenciados.

La producción sostenible, creciente y cada vez más interesante entre los principales mercados de exportación se está volviendo un recurso importante para varios actores en las cadenas más importantes y representativas del país(Centro de estudio para el desarrollo rural, 2012).

El trabajo de práctica profesional supervisada se desarrolló proporcionando asistencia técnica, capacitación y visitas de campo a productores de café y cacao de la zona, para mejorar e implementar nuevas tecnologías de producción que permiten obtener mayores beneficios económicos y ambientales a los participantes.

II. OBJETIVOS

2.1. General

Proporcionar asistencia técnica a los productores de cacao y café de la zona Parque Nacional Azul Meambary el lago de Yojoa a través de USAID ProParque.

2.2.Específicos

Monitorear los procesos de la cadena valor para la producción y exportación de Cacao y Café por medio de la documentación y levantamiento de datos y la medición de indicadores que nos ayuden a mejorar los parámetros de calidad de los productos.

Dar seguimiento al trabajo que ha venido realizando USAID ProParque con los productores de Café y Cacao de la zona con la ejecución de proyectos y acompañamiento técnico en contraparte con Co.Honducafe, COHORSIL y COAGRICSAL.

Implementar mecanismos o tecnologías que permitan la sostenibilidad económica y ambiental de las familias involucradas en la producción, cadenas de valor de café y cacao.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

3.1. Generalidades

USAID ProParque es un proyecto de crecimiento económico y de recursos naturales que busca reorientar la trayectoria de desarrollo social y económico de Honduras con el buen manejo de sus riquezas naturales. Su objetivo principal es lograr el crecimiento económico sostenible, mientras se enfoca en las áreas protegidas de Honduras y sus comunidades. Esto será posible mediante el trabajo simultáneo en tres áreas distintas: manejo de la biodiversidad, los recursos naturales y crecimiento de empresas rurales, y la reducción del riesgo por desastres naturales/cambio climático (USAID, 2015).

3.2. Cadena de valor

Conjunto de agentes (o fracciones de agentes) económicos que contribuyen directamente a la producción, procesamiento y distribución, hasta el mercado de consumo, de un producto agrícola (o ganadero). La cadena describe la sucesión de operaciones, que partiendo de una materia prima – o un producto intermedio – finaliza después de diversos niveles de procesamiento/valorización, en uno o varios productos acabados a nivel del consumidor. (Fabre, 1998)

3.3. Importancia del cultivo de café a nivel nacional

El café es un eje dinámico estratégico para la economía del país, y su importancia en el desarrollo social radica en el hecho de que gran parte de la población rural se dedica o depende de esta actividad económica, siendo la gran mayoría de fincas de café (90%)

pequeño y mediano tamaño, no mayor de cinco hectáreas, del total de productores, 66,119 (76.0%) producen cantidades iguales o menores a 50 quintales en promedio y aportan el 28.5% a la producción nacional y, el 23.9% de los productores restantes aportan 71.5% (IHCAFE, 2011).

Como producto de exportación el café aporta a la economía un ingreso de divisas importante que en términos de contribución ha variado , de 8.6 % al PIB nacional y 18% al PIB agrícola en 1985, en 2009 contribuyó en 8.0% del PIB Nacional y 33% del PIB agrícola, variaciones que demuestran que actualmente la economía es menos dependiente del café , el destino principal del café hondureño es Alemania en un 29%, Bélgica el 17%, Estados Unidos 10% Italia 8%, Corea 7%, Reino Unido y Francia 5% cada uno y Holanda 3%, de un volumen total de 4.12 millones de quintales de café oro de la cosecha 2009-2010 con valor de US\$ 605.52 millones (IHCAFE, 2011).

3.4. Manejo del cultivo de café en la zona

Según Morales (2015). Para aumentar los índices productivos de las fincas el personal de campo brinda asesoría técnica personaliza en donde se verifica el estado de la plantación dando mayor importancia a los siguientes aspectos de manejo del cultivo:

- Fertilización, se recomienda uso de un análisis de suelo para lograr mayor eficiencia de los fertilizantes al aplicar solo lo que la planta requiera. Utilizando fertilizantes nitrogenados en suelos alcalinos y en suelos ácidos se urea y sulfato de amonio.
- Encalado, se realiza si el suelo así lo requiere, cuando existe suelos con pH altos utilizar cal hidratada, donde existen altos porcentajes de aluminio y zinc aplicar un producto que tenga mayor movilidad en el suelo como la triple cal.
- Manejo de tejidos (podas de formación y crecimiento) se realizan de acuerdo a la edad del cultivo, su objetivo principal es formación de la planta regular el crecimiento, incrementar la producción y hacer más fácil su manejo.
- Manejo fitosanitario; se trata en lo posible llevar un plan de manejo integrado de plagas (MIP) para reducir las pérdidas por causa de agentes fitopatógenos.

- Regulación de sombra es muy importante ya que reduce la incidencia de plagas en los cafetales.

3.5. Estadísticas de producción de café a nivel nacional

Las exportaciones de café de Honduras para la cosecha 2014-2015 se incrementaron en un 20% comparado con el año cosecha 2013-2014; este incremento se debió principalmente a la recuperación de fincas respecto a la roya y la producción de nuevas plantaciones de café. En cuanto al ingreso de divisas se generó de 1,015 millones de dólares representando un incremento de 28% comparado con 792 millones generados en la cosecha 2013-2014. Esto nos mantiene como el principal producto agrícola de exportación que genera la mayor cantidad de empleos directos e indirectos en el país. (HICAFE, 2015)

Cuadro 1. Exportación de café Honduras cosecha 2014-2015

Año cosecha	Millones de sacos 46 Kg.	Valor (Millones US)	Precio promedio US
2009-2010	4.12	605.52	146.87
2010-2011	5.04	1,238.94	245.69
2011-2012	7.14	1,439.08	201.56
2012-2013	5.66	795.18	140.47
2013-2014	5.45	792.11	145.43
2014-2015	6.55	1,015.14	155.03

Cuadro 2. Resultados de la cosecha 2014-2015 en la regional #1(Santa Bárbara, Intibucá y Lempira)

Indicador	Unidad de medida	
Producción promedio	qq/Mz	14.23
Producción exportable	No. de quintales	586,093.67
Área cultivada	Mz	41,199.4
Manzanas de fincas renovadas	No. de manzanas	3500
Capacidad de secado en manos de los productores	No. de quintales	380
Venta de café hacia mercados diferenciados	No. de quintales	162,00

Municipios que conforman la regional; Santa Bárbara, Arada, Atima, Ceguaca, Colinas, Concepción del Norte, Concepción del Sur, Chinda, El Nispero, Gualala, Ilama, Nuevo Celiac, Petoa, San Francisco de Ojuera, San Luis , San Nicolás, Zacapa, Santa Rita, Trinidad, del departamento de Santa Bárbara (19). La Unión y San Rafael de Lempira (2) y La Esperanza del departamento de Intibucá (1).(HICAFE, 2015)

Cuadro 3.Resultados de la cosecha de café 2014-2015 regional #5 (Comayagua /La paz/ Intibucá)

Indicador	Unidad de medida	
Producción promedio	qq/Mz	23.72
Producción exportable	No. de quintales	2,000,000
Manzanas de fincas renovadas	No. de manzanas	2,500
Capacidad de secado en manos de los productores	No. de quintales	300,000
Venta de café hacia mercados diferenciados	No. de quintales	400,000

43 municipios (19 Comayagua, 14 La paz y 10 Intibucá)

3.6.Cadena de valor del café

La cadena de abastecimiento agroindustrial del café está constituida por una serie de etapas que conforman su proceso de transformación desde el cultivo hasta el café procesado: cultivo, recolecta, despulpado, descascarado, lavado y limpiado de grano entero y separación de las dos mitades etapa en la cual el grano es conocido como pergamino, pre-secado café pergamino mojado y secado al sol pergamino húmedo y en máquina pergamino seco (Gracia y Olaya 2006).

3.7.Importancia del cultivo de cacao a nivel nacional

Durante el año cacaotero de octubre 2009 a septiembre de 2010, el precio promedio mensual del grano de cacao en la Bolsa de Nueva York se mantuvo entre US\$ 3,525.12 (enero) y US\$ 2,874.00 (septiembre), para un promedio anual de US\$ 3,246.02 la tonelada métrica, el cual es un 24.8% mayor al registrado en el período octubre 2008-septiembre/09. La producción nacional para el 2010 se estima que fue de 800 TM, sin variaciones como en los años anteriores (FIA, 2010).

3.8.Manejo del cultivo de cacao en la zona

Según Valle (2015) el manejo para las fincas de cacao con las que se trabajó durante el desarrollo de la práctica ya estaban establecidas por lo tanto el manejo recomendado por los técnicos de la zona fueron;

- Regulación de sombra: para proporcionar a la planta las condiciones necesarias de radiación solar para en óptimo desempeño de la misma.
- Manejo de tejidos entre ellos; podas de formación que se efectúa durante el primer año de edad del árbol, y consiste en dejar un solo tallo y observar la formación de la horqueta o verticilo, el cual debe formarse aproximadamente entre los 10 y 16

meses de edad de la planta, con el objeto de dejar cuatro o más ramas principales o primarias para que formen el armazón y la futura copa del árbol. Estas ramas principales serán la futura madera donde se formará la mayoría de las mazorcas, lo mismo que en el tronco principal, Poda de mantenimiento. Desde los dos o tres años de edad los árboles deben ser sometidos a una poda ligera por medio de la cual se mantenga el árbol en buena forma y se eliminen los chupones y las ramas muertas o mal colocadas. El objetivo de esta poda es conservar el desarrollo y crecimiento adecuado y balanceado de la planta del cacao. Poda fitosanitaria en donde se deben eliminar todas las ramas defectuosas, secas, enfermas, desgarradas, torcidas, cruzadas y las débiles que se presenten muy juntas. Debe comprender también la recolección y eliminación de frutos dañados o enfermos.

- Fertilización: En general se aconseja aplicar los fertilizantes en tres o cuatro aplicaciones, con la finalidad de evitar pérdidas de elementos por evaporación o escurrimiento, facilitándose así a la planta los elementos nutritivos en las épocas más adecuadas para un mejor aprovechamiento.
- Control de plagas y enfermedades: se hace por medio de un manejo integrado de plagas que permite evitar en gran manera que estas afecten las plantaciones de cacao, cabe mencionar que en la zona del Siguatepeque y el lago de Yojoa hay muy poca incidencia de plagas.

3.9. Estadísticas de producción de cacao a nivel nacional

Cuadro 4. Producción de cacao a nivel nacional del año 2010-2014

Año	Superficie Cultivada	Producción	Variaciones	
			Superficie	Producción
2010	2,070	950	-	-
2011	3,012	1000	45.51 -	5.26
2012	1,660	1050	-44.89	5.00
2013	1,700	1150	2.41	9.52
2014*	4,4663	1400	162.53	21.74

Fuente: Elaboración propia SAG/UPEG con datos de FAOSTAT. *Dato proporcionado por el PRONAGRO de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG)

3.8.1. Superficie Cultivada

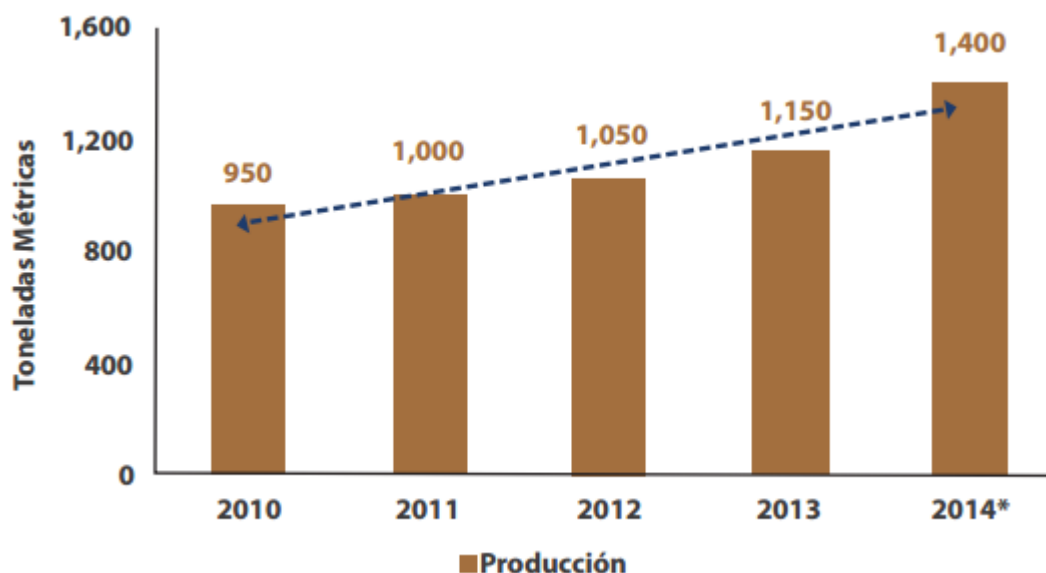
La superficie cultivada de cacao a nivel nacional, muestra de acuerdo a cifras de FAOSTAT y del PRONAGRO de la SAG durante el período comprendido de 2010-2014 un comportamiento ascendente, a excepción del año 2012 donde se dio una considerable disminución de un poco más de la mitad en las hectáreas cosechadas al pasar de 3,012 a 1,660, que se traducen en un decrecimiento de aproximadamente 44.9% equivalentes a 1,352 Ha. Comportamiento que podría obedecer a diversos factores como disminución del área para destinarlos a la producción de otros cultivos, para palma africana por ejemplo, que es uno de los problemas que ha tenido el rubro de cacao.(USDA, 2015)

Entre los años 2013-2014 la superficie cosechada se incrementó extraordinariamente en un 162.53%, al pasar en 2013 de 1,700 Ha a 4,463 Ha en 2014 (incremento de 2,763 Ha); comportamiento que podría estar inducido a las expectativas favorables para el rubro derivado de la demanda mundial de cacao fino. (USDA, 2015)

3.8.2. Producción

La producción de cacao en grano expresada en toneladas métricas (Tm), mostró en forma general a nivel nacional durante el período en mención un comportamiento con una tendencia ascendente registrando una tasa de crecimiento en la serie de 10.2 puntos porcentuales, alcanzando en 2014 una producción de 1,400 Tm que se traducen en un incremento de 450 Tm respecto a lo producido en 2010 (950 Tm). Comportamiento que vendría a ser explicado por las expectativas positivas de los productores en exportar su producto al mercado internacional en particular al mercado europeo. (USDA, 2015).

Figura 1. Gráfico de producción de Cacao año 2010- 2015



Fuente: Elaboración propia SAG/UPEG con datos de FAOSTAT. *Dato proporcionado por el PRONAGRO de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

3.10. Cadena de valor del cacao

Según Gonzáles (2009) propone la Identificación de los eslabones de la siguiente forma:

- a) Corresponde a la provisión de insumo, nos referimos a los viveros que proporcionan las plantas a semillas para la siembra.

- b) La producción, y aquí se deben resolver algunos aspectos como riego, mano de obra, manejo del cultivo, control de plagas y cosechas.
- c) La comercialización, y esta es el área en el que la organización puede hacer el mejor trabajo. Implementar un sistema asociativo de comercialización se puede acortar la
- d) Cadena y la ganancia que obtenía antes del intermediario puede quedar en la organización y permite pagar mejor precio al productor.
- e) La exportación, si se administra bien el sistema el sistema asociativo podemos exportar de forma directa.

3.11. Certificación orgánica

La certificación orgánica es la garantía de que un cultivo se manejó siguiendo las normas de la producción orgánica. Porque cuando el consumidor ve el sello de la agencia certificadora lo reconoce y le da la confianza de que el producto es orgánico. La certificación es útil al consumidor, pero también es útil al productor, porque le ayuda a vender mejor sus productos diferenciados (CATIE, 2011).

IV. MATERIALES Y MÉTODOS

4.1. Descripción del lugar

El trabajo profesional supervisado se llevó a cabo en la zona el Lago de Yojoa y Parque Nacional Azul Meambar, en las comunidades (ver anexo 1, 2,3) Siguatepeque, Comayagua, Honduras, posee en promedio una Altitud: 1170 msnm, Latitud: 14° 35' 08" N, Longitud: 87° 49' 27" O, clima rango de precipitación de 1200 a 1300 mm, su temperatura oscila entre 20 °C y 25 °C.

Figura 2. Mapa de ubicación de las comunidades que se asistieron durante la práctica profesional.



4.2. Materiales y equipo

Libreta de campo, lápiz, regla, calculadora, cámara digital, material didáctico (cartulina, marcadores, entre otros.) computadora, proyectores, medios de transporte (carro o moto), herramienta y equipo de trabajo de la comunidad.

4.3. Método

4.3.1. Visitas de asistencia técnica

El acompañamiento técnico se realizó por medio de visitas de campo coordinadas con el personal técnico de los sub proyectos, Co. Honducafe, COHORSIL y COAGRICSAL .Las visitas de campo se desarrollaron con el objetivo de conocer el estado de las fincas y poder realizar un diagnóstico de las mismas mediante un recorrido de observación y posteriormente brindar una recomendación técnica que solucione los problemas, evaluando como aspectos de mayor enfoque los siguientes: nutrición adecuada de las plantas con base a un análisis de suelo, manejo de tejidos, manejo de sombra, tratamiento de plagas y enfermedades.

La documentación de los procesos de acompañamiento técnico y eventos de capacitación mediante: ayudas memorias, listados de participantes, levantamiento de datos para la medición de indicadores de la cadena de valor de café y cacao.

4.3.2. Gira de intercambio de experiencia

Se organizó una gira de intercambio con los productores de la zona del Lago de Yojoa; se identificó la experiencia en la comunidad de Jutiapa, Atlántida con los integrantes de la cooperativa COPRACAJUL donde ellos compartieron su experiencia tanto en el área productiva como en la elaboración de chocolate artesanal.

4.2.3. Día de campo.

Se identificó el área con mayor oportunidad en cuanto al manejo de cacao y se convocaron los productores de la zona del Lago de Yojoa por medio de COAGRICSAL a un día de campo en donde expertos en temas de interés compartieron sus conocimientos con los participantes al evento.

4.2.4. Organización y capacitación de productores.

Se brindaron capacitaciones a los productores en varios temas entre ellos: beneficiado húmedo de café, calidad, análisis de suelo, organización y gestión empresarial, para el fortalecimiento de conocimiento y habilidades de los productores.

Participación en el proceso de formación de dos asociaciones de productores con el fin de mejorar las relaciones de comercialización de sus productos una en la zona de San Isidro, Santa Cruz departamento de Cortés y la otra en Las Vegas Santa Bárbara brindando un respaldo legal (personería jurídica) que avale cada una de las actividades realizadas por sus socios. Esto les permitirá abrir nuevos y mejores mercados al ofrecer mayores volúmenes de venta para poder eliminar los intermediarios y que el productor pueda vender directamente a una exportadora o hacer exportaciones al extranjero en forma directa ayudando así a mejorar los ingresos de los productores.

4.3.5. Trabajo de oficina.

Colaborar en la revisión de informes técnicos y financieros de los sub proyectos para verificar el cumplimiento de las actividades asignadas y proceder posteriormente liberar el desembolso establecido en la elaboración del presupuesto del proyecto para la ejecución del mismo.

4.3.6. Reuniones de comités nacionales y regionales de la cadena de valor de cacao

Participación en reuniones de comités nacionales y regionales de la cadena de valor de cacao con el objetivo de conocer la situación actual del rubro y generar acciones que ayuden a todos los productores cacaoteros del país.

4.3.7. Aplicación de encuestas de monitoreo

Aplicación de encuestas de monitoreo a productores vinculados al proyecto por medio de los Bróker. Para identificar los avances logrados a lo largo del proyecto.

Participación en la aplicación de una herramienta para el estudio y valoración de vulnerabilidad y adaptabilidad al cambio climático en fincas de café, tanto certificada como convencional.

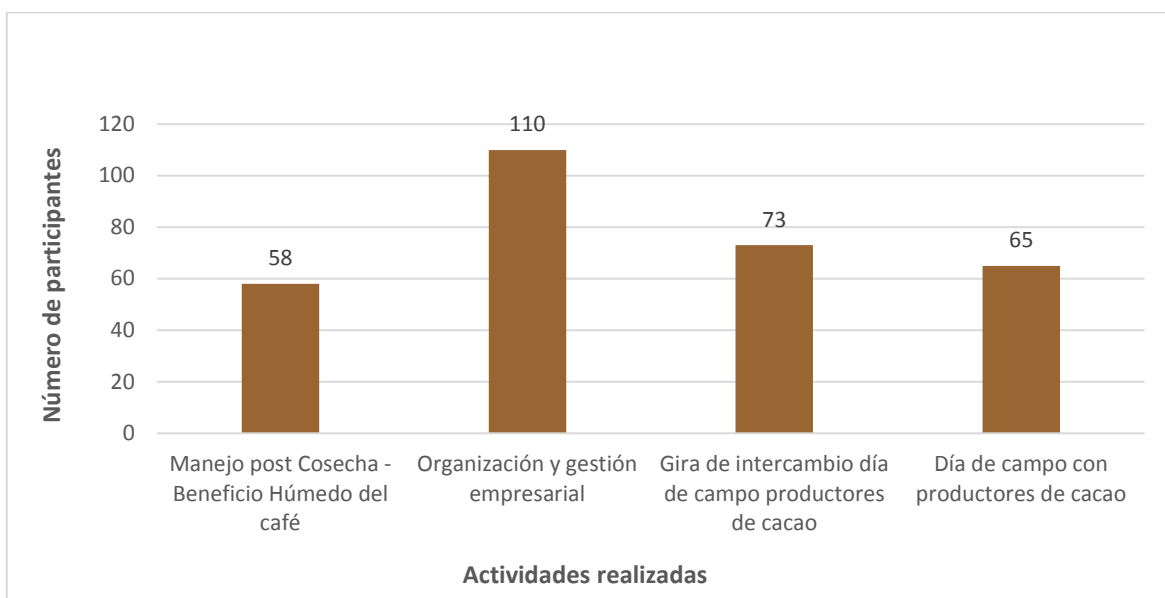
V. RESULTADOS

Se capacitaron 168 productores de café en los temas de manejo de post-cosecha y beneficiado húmedo, análisis de suelo, organización y gestión empresarial, fortaleciendo sus conocimientos y habilidades en el rubro.

Se realizó un día de campo con 73 productores de cacao de la zona del Lago de Yojoa en donde se expusieron temas de interés entre ellos: nutrición adecuada de las plantas, cambio climático, podas de formación, encalado, aplicación y uso adecuado de fertilizantes foliares e insecticidas, así mismo se realizó la práctica en campo para fortalecer los conocimientos teóricos expuestos y lograr una mejor comprensión.

Gira de intercambio de experiencias en donde participaron 65 productores de cacao vinculados al proyecto por medio de COAGRICSAI, en la visita a COPRACAJUL (Jutiapa, Atlántida) se reforzaron conocimiento en cuanto al manejo del cacao y se compararon las técnicas aplicadas en el cultivo en cada una de las zonas, además se visitó una planta procesadora de chocolate ubicada en el mismo lugar **Las Damas Chcolateras** de Jutiapa Atlántida, quienes hablaron de su experiencia y motivaron a las productoras y productores a seguir su ejemplo.

Figura 3. Productores capacitados en las diferentes actividades realizadas.



Visitas de monitoreo dirigidas a productores de café y cacao para verificación del cumplimiento de los proyectos realizados en contraparte con Co. Honducafé COHORSIL y COAGRICSAI.

Revisión de informes técnicos y financieros de los ejecutores de los proyectos para conocer el estado de implementación y avances específicos, así mismo determinar cuáles son las actividades que aún está pendiente su ejecución, para poder realizar el desembolso económico correspondiente.

Asistencia a las reuniones de la cadena de valor de cacao a nivel nacional en donde se trabajó en la realización del reglamento interno de la cadena el cual registrará todo el rubro del cacao.

Asistencia técnica a productores certificados con sello Rain-forest en donde se verificó el cumplimiento de la norma, el estado actual de la finca y las oportunidades de mejora que estas pueden presentar.

Participación activa en todo el proceso de beneficiado de café (Beneficio Rio Bonito CHORSIL) en donde se adquirieron conocimientos básicos en cuanto a: recibimiento de la fruta, molido, fermentado, lavado secado, clasificado y secado del producto.

Formando dos asociaciones una en Las Vegas, Santa Bárbara y otra en la comunidad de San Isidro municipio de Santa Cruz de Yojoa, Cortes.(Ver anexo 5 y 6)

VI. CONCLUSIONES

Por medio de la asistencia técnica brindada se fortalecieron conocimientos importantes del manejo de las fincas, haciendo uso de tecnologías apropiadas y al alcance de cada uno de los productores.

En el levantamiento de datos y monitoreo de los procesos se verifico el cumplimiento de los acuerdos establecidos con los ejecutores de los proyectos, dando como resultado un avance e involucramiento positivo de los productores dispuestos a adquirir nuevos conocimientos y tecnologías que les permitan mejorar sus índices producción y asimismo sus ingresos familiares.

Mediante el desarrollo de los proyectos ejecutados por Co. Honducafe COAGRICSAL y COHORSIL se ha logrado brindar asistencia técnica a productores que antes no tenían acceso a la misma, ayudando así a mejorar sus índices de producción.

Con la aplicación de nuevas tecnologías se ha creado mayor conciencia sabré la importancia de la protección del medio ambiente mediante la implementación de sellos de certificación que ofrecen una opción productiva y a la vez un incentivo económico a las familias interesadas en producir de forma ecológica.

VII. RECOMENDACIONES

Mayor involucramiento por parte de las autoridades gubernamentales en los procesos de asistencia técnica en todas las áreas productivas del país, para poder alcanzar mejores índices de producción y así proporcionar a los productores más alternativas para la sostenibilidad económica.

Que se establezcan compromisos por parte de los ejecutores de los proyectos de USAID ProParque y los productores beneficiados para poder lograr un mejor desarrollo de las actividades planteadas en los objetivos del mismo modo continuar trabajando con los involucrados aun después de la finalización del proyecto.

Capacitar y concientizar a los productores sobre el cambio climático y los beneficios de trabajar en la implementación de sistemas agroforestales, la conversión de métodos y técnicas nocivas al ambiente por otras que ayuden a la conservación del mismo.

BIBLIOGRAFIA

CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CR). 2011. CERTIFICACIÓN ORGÁNICA PASO A PASO (en línea). Consultado 9 ago. 2015. Disponible en <http://orton.catie.ac.cr/REPDOC/A7365E/A7365E.PDF>

Centro de estudio para el desarrollo rural. 2012. Producción sostenible en Honduras: Potencialidad del sector para la certificación (en línea). HN. Consultado 24 jul. 2015. Disponible en <http://www.hondurassiexporta.hn/download/189/>

Fabre P. 1993. “Nota de Metodología General Sobre el Análisis de Cadenas: Utilización del Análisis de Cadenas para el Análisis Económico de las Políticas” (en línea). Consultado 25 jul. 2015. Disponible en <http://www.bvcooperacion.pe/biblioteca/bitstream/123456789/3696/1/BVCI0003458.pdf>

FHIA. (Fundación Hondureña de investigación Agrícola).2010. Informe anual 2010-2011, Programa de Cacao y Agroforesteria (en línea). Consultado 9 ago. 2015. Disponible en http://www.fhia.org.hn/downloads/informes_anuales/ianualfhia2010-2011.pdf

Gonzales, J. 2009. (pág. 40). La comercialización del cacao (en línea). Editorial INIAP Archivo Histórico. Consultado 25 jul. 2015. Disponible en https://www.google.es/search?hl=es&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor:%22Jaime+F.+Gonzalez%22&source=gbs_metadata_r&cad=5.

Gracia y Olaya, 2006. Caracterización de las cadenas de valor y abastecimiento del sector agroindustrial del café (en línea). Consultado 28 jul. 2015. Disponible en <http://www.scielo.org.co/pdf/cadm/v19n31/v19n31a08.pdf>

IHCAFE (Instituto Hondureño del Café). 2011. Desarrollo competitivo de la cadena de valor del café en post cosecha y comercialización interna en Honduras (en línea). Consultado 9 ago. 2015. Disponible en <http://repiica.iica.int/DOCS/B3124E/B3124E.PDF>.

IHCAFE (Instituto Hondureño del Café). 2015. Revista HICAFE cosecha 2014-2015 (en línea) consultado 8 jun. 2016. Disponible en: https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_ihcafe_en_mac_final_02.

Morales, O. 2015 Manejo del cultivo de café. COHORSIL. Comunicación personal.

USAID ProParque, (United State Agency Internacional Developmen. del pueblo de los Estados Unidos de América). 2015 (en línea). (Descripción del proyecto). Consultado 25 jul. 2015. Disponible en <http://www.usaid-proparque.org>

USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos). 2015. Análisis de Coyuntura del Cultivo de Cacao en Honduras (en línea). Consultado el 8 jun. 2016. Disponible en <file:///C:/Users/dell/Downloads/201510%20AC%20CACAO.pdf>.

Valle, A. 2015 Manejo del cultivo de café. COAGRICSA. Comunicación personal

ANEXOS

Anexo 1.Comunidades vinculadas al proyecto de Cacao por medio de COAGRICSAL

Departamento	Municipio	Comunidades	
Cortés	San Antonio	La Música La Graciosa Las Casitas San Luis Las Flores Terreros Las Margaritas Santa Rita	Nueva Granada El Ocotillo El Obal El Picacho El Higuerito La Providencia El Porvenir
	San Francisco	Tapiquilares	San Buenaventura
	Santa Cruz	Laguna del Cajón Bijagual Buenos Aires Monte Verde El Bambú El Obo Las Marías Los Caminos El Olvido Las Lomitas Campanario	San Isidro La Ceibita Los Naranjos Peña Blanca Laguna del Jícaro La Guama Los Mangos Villas del Rio Santa Elena Campo Barranco Piletas
Comayagua	Taulabé	Bacadia Varsovia	San Francisco
Santa Bárbara	San Francisco de Ojuera	La Palca Chorrera	La Vega
	Zacapa	Agua Caliente Pinares del Lago La Isla	La Majada Camalote
	Las Vegas	El Novillo	

Anexo 2.Comunidades vinculadas al proyecto de Café por medio de COHORSIL

Bacadilla	El Cerrón
Buena Vista Varsovia	El Cerrón
La Unión de San Antonio de Yuré	Cerro Azul
Quebradas de yuré	Las Brisas de Bacadilla
Varsovia	El Playón

Anexo 3.Comunidades vinculadas al proyecto de Café por medio de CO.HONDUCAFE

Departamento	Municipio	Comunidad	
Cortés	Santa Cruz de Yojoa	Agua Amarilla Brisas del Volcán Casas Viejas La Victoria Las Delicias	San Bartolo San Isidro Santa Elena Nueva Esperanza
Santa Bárbara	Las Vegas	21 de Octubre Buena Vista Buenos Aires El Bijao El Cedral El Palmar	Las Peñitas Las Vegas Lempira Los Andes Los Laureles Ponciano

Anexo 4. Productores capacitados en las diferentes actividades realizadas

Temas de capacitación	Productores Capacitados
Manejo post Cosecha - Beneficio Húmedo del café	58
Organización y gestión empresarial	110
Gira de intercambio día de campo productores de cacao.	73
Día de campo con productores de cacao	65
Total	306

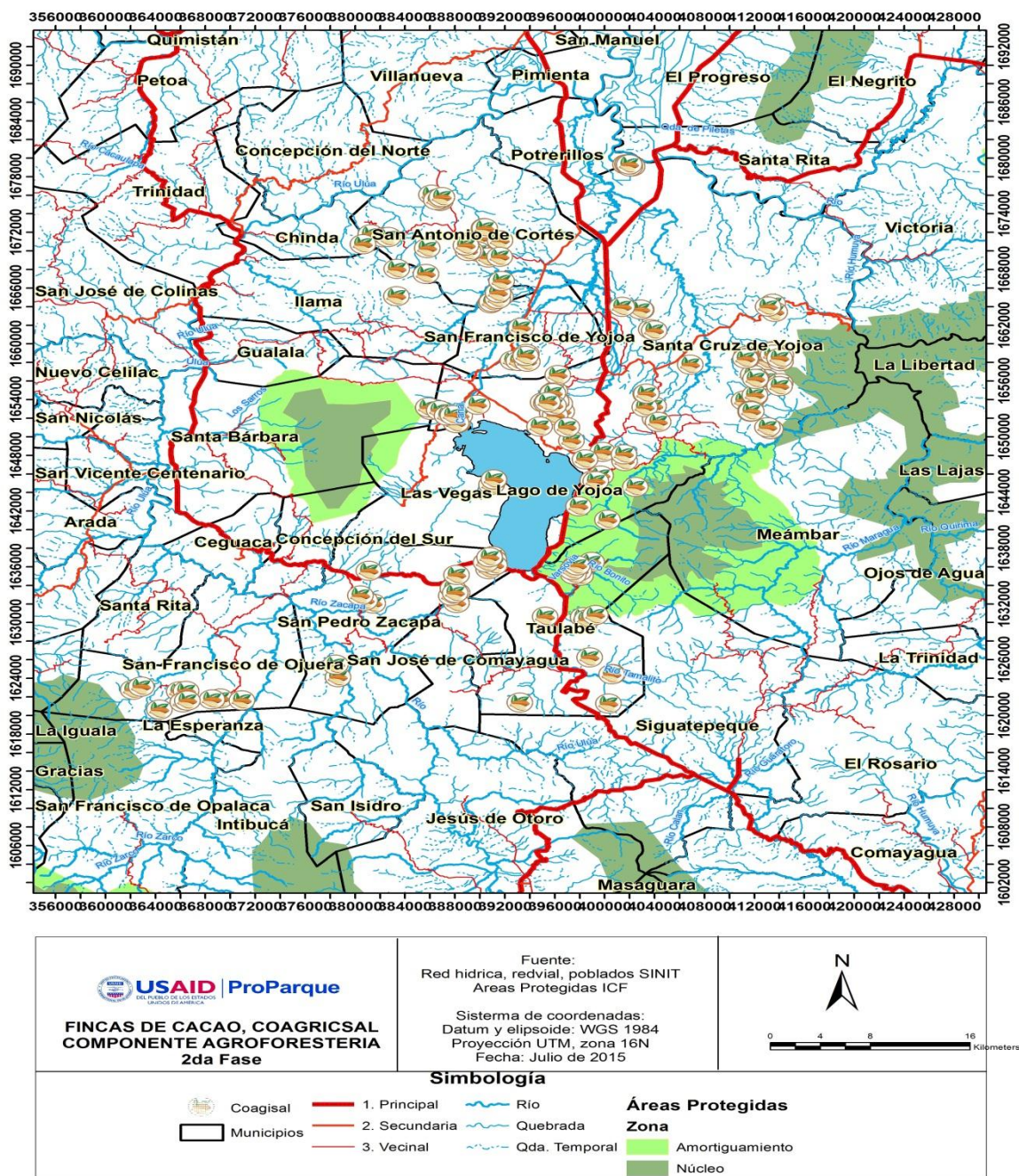
Anexo 5.Asociación de productores “Amigos Del Maroncho” de las Vegas, Santa Bárbara (APROAMAVE)

Nombre	Cargo	Comunidad
Pedro Erazo	Presidente	El Cedral
Carlos Escobar	Vicepresidente	El Planón
Rogelio Muñoz	Secretario	Los Andes
Erika Escobar	Tesorera	El Bijao
Pablo Alexander Cruz	Fiscal	Col. 21 de Octubre
Anael Enamorado	Vocal I	Col. Cruz Roja
Aida Julia Barahona	Vocal II	Nuevo Lempira
Elena Acosta	Vocal III	El Ponciano
Alba Ramírez	Vocal IV	Col. 21 de Octubre

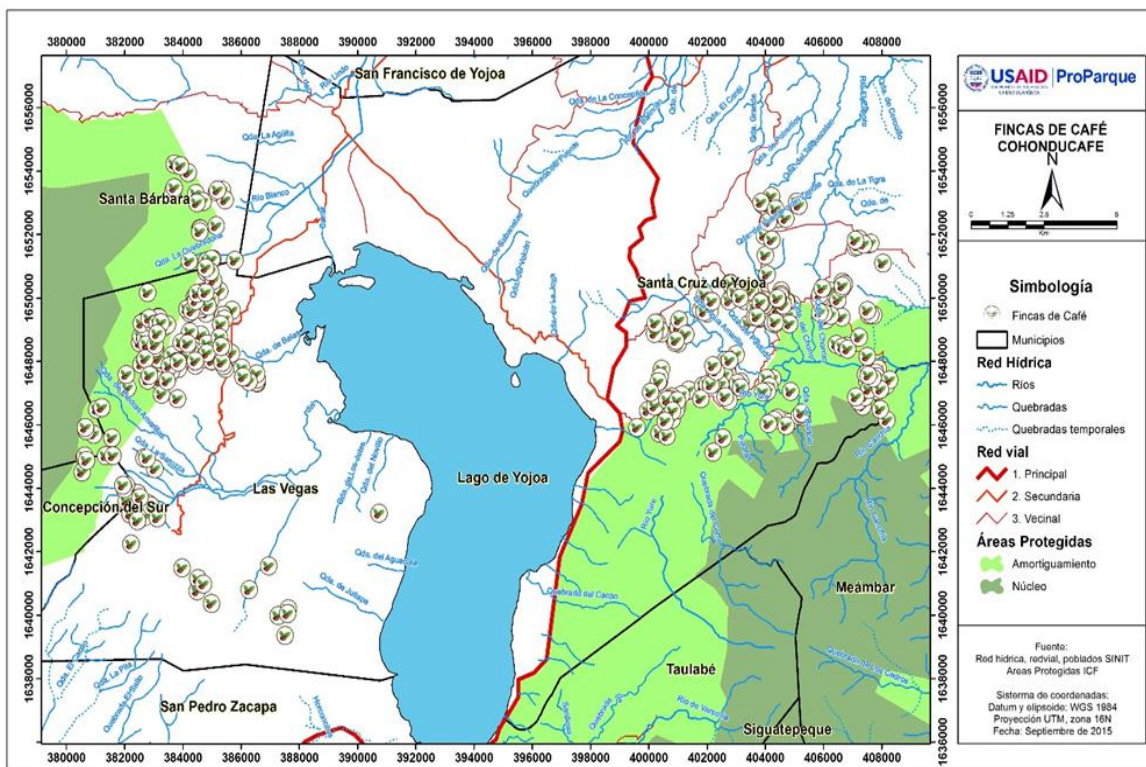
Anexo 6.Productores Asociados Del Norte De PANACAM (PROASONORPA)

Nombre	Cargo	Comunidad
Jorge Guillermo Pineda	Presidente	San Isidro
Osmán Hernández	Vice presidente	Casas Viejas
Cecilia Ramos	Secretario	San Isidro
Jorge Reyes	Tesorero	La Victoria
Lázaro Ramírez	Fiscal	Las Delicias
Jorge Guzmán	Vocal I	San Bartolo
Juan José Domínguez	Vocal II	Las Delicias

Anexo 7. Distribución del área geográfica del proyecto Cacao (COAGRICAL)



Anexo 8. Distribución del área geográfica del proyecto Cacao de COHONDUCAFE



Anexo 9. Capacitación sobre calidad y beneficiado de café (COAGRICSAL)



Anexo 10. Gira de intercambio de conocimientos con productores de cacao de Jutiapa Atlántida (COHORSIL)



Anexo 11. Visitas de monitoreo a fincas vinculadas al proyecto.

