

UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

**ACOMPañAMIENTO TECNICO EN LAS PRIMERAS ETAPAS
AGROALIMENTARIAS DE CAFÉ Y FRIJOL EN TECHNOSERVE, OLANCHO**

POR:

RAFAEL ALEJANDRO AMADOR ALDANA

PRÁCTICA

**PRESENTADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO
REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE**

INGENIERO AGRÓNOMO



CATACAMAS

OLANCHO

JUNIO, 2016

ACOMPañAMIENTO TECNICO EN LAS PRIMERAS ETAPAS
AGROALIMENTARIAS DE CAFÉ Y FRIJOL EN TECHNOSERVE, OLANCHO

POR:

RAFAEL ALEJANDRO, AMADOR ALDANA

ROSALIO ROSALES, Ing.

Asesor Principal

JULIO GUERRERO

Asesor adjunto, TECHNOSERVE

PRÁCTICA

PRESENTADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO
REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE

INGENIERO AGRÓNOMO

CATACAMAS, OLANCHO

HONDURAS, C.A

MAYO, 2016

ACTA DE SUSTENTACION

DEDICATORIA

A MI DIOS por nunca dejarme solo, darme la sabiduría necesaria para poder llegar a una de las metas más grandes en mi vida, por cuidar de mi familia y siempre bendecirnos.

A MI ADORADA ABUELA GLORIA EDUVIGES TORRES DE ALDANA que en paz descanse. Por motivarme e impulsarme siempre en mis estudios, darme consejos, ser ella la razón de querer graduarme y darme todo el cariño incondicional de una madre.

A MI ADORADO ABUELO PEDRO ALDANA ANDRADE por enseñarme los principios básicos, valores que toda familia debe de tener y por su cariño inmenso que me tiene.

A MI QUERIDA MADRE CLAUDIA YANETH ALDANA por nunca dejarme solo y apoyarme en las buenas y las malas.

A MI QUERIDO PADRE JOSE RAUL AMADOR por guiarme en el buen camino de la vida, demostrarme que cuando realmente se quiere se puede y por apoyarme siempre cuando lo necesite.

A MIS QUERIDOS HERMANOS CECILIA AMADOR, PEDRO GUERRA, ZURY AMADOR Y CARLOS AMADOR por motivarme a ser un ejemplo de hermano y querer inducirlos al bien.

A MIS TIOS Y DEMAS FAMILIARES PEDRO ALDANA, CARLOS ALDANA, YOLANY ALDANA Y CESAR AMADOR, LUIS AMADOR Y AURA MORALES por apoyarme en toda circunstancia y animarme a cumplir mi meta.

A TODOS MIS AMIGOS ZEYDA COLINDRES por enseñarme que con esfuerzo todo se puede lograr en esta vida, por recibir sus ánimos, darme consejos cuando más los necesite y apoyo en mis estudios.

AGRADECIMIENTOS

A MI DIOS porque con el todo es posible, darme la sabiduría necesaria para cumplir esta meta y siempre protegerme de todo mal a mí y a mi familia.

A MI ABUELA que siempre estuvo pendiente de mí, de toda la familia, por cuidarme y nunca dejarme solo.

A MIS PADRES que han sido un buen ejemplo en mi vida y nunca dejar de contar con su apoyo.

A mi Asesor **ING. ROSALIO ROSALES** por poder compartir su apoyo y sus conocimientos cuando más los necesite y poder guiarme en la realización de mi trabajo.

A la ONG **TECHNOSERVE** por permitir dejarme hacer mi trabajo profesional supervisado y fortalecer mis conocimientos.

AL ING. JULIO GUERRERO y LIC. ISAIAS BAQUEDANO por guiarme en la realización de mi practica y ayudarme a culminar con éxito mi trabajo.

A MIS AMIGOS Y COMPAÑEROS en especial Orlin Flores Sandoval, Hardyel Barahona, Jairo Aguilar, Jersson Barahona, Juan Barrera, Nelson Alvarado, Juan Meza, Overaldy Alvarenga, Kevin Alvarado, Darwin Aguilar, Enrique Escobar, Alejandro Barahona, Wilson aguilera, Mariam Zelaya, Daniel Madrid, Jose Amador, Carlos Aldana y Angel Cruz.

CONTENIDO

ACTA DE SUSTENTACION	i
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTOS	vii
LISTA DE ANEXOS	vi
LISTA DE CUADROS	vii
RESUMEN	viii
I. INTRODUCCION	1
II. OBJETIVOS	2
2.1. General	2
2.2. Específicos	2
III. REVISION DE LITERATURA	3
3.1 Café (coffea arábica)	3
3.1.1. Generalidades del café	4
3.1.2. Importancia del cultivo de café	4
3.1.3. Condiciones climáticas	5
3.1.4. Manejo de sombra	6
3.1.5. Fertilización	6
3.1.6. Poda	7
3.1.7. Clasificación taxonómica del café	7
3.2. Frijol (Phaseolus vulgaris)	8
3.2.1. Importancia	8
3.2.2. Clasificación taxonómica del frijol	9
3.3. Corporación TECHNOERVE	9
3.3.1. Historia	9
3.3.2. Misión	10

3.3.3. Proyecto (MAS)	10
IV. MATERIALES Y METODOS.....	11
4.1. Descripción del lugar	11
4.2. Materiales y equipo.....	11
V. DESARROLLO DE LA PRACTICA.....	13
5.1 Estudio empresarial sobre café y frijol	13
5.1.1. Capacitaciones a las empresas beneficiarias del proyecto.	13
5.2 Acompañamiento técnico a productores comunitarios	13
5.2.1 Participación en SENASA	14
5.2.2. Participación en entrenamientos comunitarios a organizaciones	14
5.2.3. Tecnologías agrícolas que se aplicaron	14
5.2.4. Actividades realizadas en cuanto al cultivo de café y frijol	16
5.3 Fortalecimiento empresarial en café y frijol	17
5.3.1 Capacitación organizativa	18
5.3.2 Capacitación administrativa.....	18
5.3.3 Capacitación de comercialización	18
5.3.4 Entrenamientos o capacitaciones	18
5.4 Acompañamiento comercial a OP (Organización de Productores) en bloque café y frijol: coordinación de entregas.....	19
5.4.1 Participación en rueda de negocios.....	19
5.4.2 Contratos y convenios de venta	19
5.5 Apoyo administrativo y financiero.....	19
6.1 Estudio empresarial sobre café y frijol	21
6.1.1 Capacitaciones a las empresas del proyecto (MAS)	21
6.1.2 Acompañamiento técnico a los entrenadores comunitarios	21
6.1.3 Participación con SENASA	21
6.1.4 Tecnologías aplicadas.....	22
6.2 Fortalecimiento empresarial en café y frijol	22
6.2.1 Capacitaciones	22

6.2.2 Acompañamiento comercial a organización de productores.....	22
6.3 Apoyo administrativo y financiero	22
VII. CONCLUSIONES	23
VIII. RECOMENDACIONES	24
IX. BIBLIOGRAFÍA.....	25
ANEXOS	26

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. Listado de organizaciones con las que se llegaron a trabajar.....	28
Anexo 2. Visita a parcelas de frijol.....	29
Anexo 3. Fertilización en parcelas de frijol.....	30
Anexo 4. Inspección en parcelas de semilla certificada (SENASA).....	30
Anexo 5. Levantamiento de datos en parcelas de frijol.....	31
Anexo 6. Constancia de práctica.....	32

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Actividades realizadas durante en desarrollo del trabajo.....	16

Amador Aldana, RA 2016. Acompañamiento técnico en las primeras etapas agroalimentarias de café y frijol en TECHNOSERVE, Olancho. Práctica. Ing. Agr. Universidad Nacional de Agricultura, Catacamas, Olancho, Honduras.

RESUMEN

El café y frijol son de los de los cultivos de mayor importancia en Honduras, ya que aporta un gran porcentaje en la economía del país

El café y frijol son de los dos rubros de mayor importancia económica en el departamento de Olancho después del ganado y el maíz. La época en que se realizó la práctica profesional supervisada fue en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre del 2015, se inició con la socialización de los encargados de las organizaciones en los municipios de Catacamas, Jamasquire, La empalizada, El tigre, Patuca, Culmí, Campamento, Jalan y Gualaco. En la caficultura de esta zona la especie que más se cultiva es la variedad Lempira. En cuanto a las variedades de frijol más cultivadas por los miembros de las organizaciones están las variedades Amadeus, Carrizalito, Paraíso M2, Cardenal, Tio canela, Dehoro. A si como también se realizaron muchas actividades relacionadas al manejo, producción, cosecha, legalización de empresas y comercialización del café y frijol respectivamente, comercializando más con el IHMA (Instituto Hondureño de Mercadeo Agrícola), en cuanto a frijol, Molinos de Honduras en cuanto a café. La Práctica Profesional Supervisada se realizó en el departamento de Olancho, trabajando con empresas, y organizaciones de pequeños productores para ayudar a fortalecer, brindando asesoría técnica en las comunidades procedentes. Se trabajó con los entrenadores comunitarios para programar actividades junto con los beneficiarios del proyecto (MAS).

Palabras claves. Asesoría, organización, cultivo de café y cultivo de frijol.

I. INTRODUCCION

Honduras es el segundo país más pobre de Centro América presentando problemas como analfabetismo, desnutrición infantil entre otros. Se estima que un 75% de la población rural vive por debajo de la línea de la pobreza. La mayor parte del país es afectado por inseguridad alimentaria, la población jornalera y pequeños productores son los más afectados. El cultivo de frijol y café son de los principales cultivos que soportan la economía nacional (TECHNOSERVE).

La Organización No Gubernamental TECHNOSERVE es financiada por USAID implementando en Honduras 5 proyectos, en Olancho se crea el proyecto "MAS (Mejoramiento Agrícola Sostenible) trabajando con más de 2500 productores en el departamento de Olancho, incrementando los ingresos en el sector. Siendo esta organización de gran importancia para el desarrollo del departamento y nacional. La práctica de cultivar café y frijol en nuestro país ha sido mediante la utilización de tecnologías tradicionales (TECHNOSERVE).

Este trabajo pretende mejorar las prácticas de manejo del cultivo de café y frijol en parcelas de productores en todo el departamento de Olancho, implementando tecnologías apropiadas para dichos cultivos a si también con parcelas modelos agroecológicas, brindando asistencia técnica, un mejor acceso de semillas y así mismo con la participación activa de los productores del departamento, pretendiendo con esto mejorar su calidad mediante el aumento de la productividad del cultivo de café y frijol.

II. OBJETIVOS

2.1. General

- Brindar asistencia técnica a los beneficiarios del proyecto MAS en el departamento de Olancho en los cultivos de café (*Coffea arabica*) y frijol (*Phaseolus vulgaris*).

2.2. Específicos

- Brindar asesoría técnica a los beneficiarios de café en establecimiento de fincas realizando prácticas agrícolas que sean amigables con el ambiente.
- Brindar asesoría técnica a los beneficiarios de frijol.
- Capacitar a los beneficiarios de MAS en el cultivo de café y frijol a desarrollar la comercialización de su producto.

III. REVISION DE LITERATURA

3.1 Café (coffea arábica)

El café a nivel nacional es la mayor fuente de empleo y de divisas del sector agropecuario. En el departamento de Olancho existen cerca de 6892 productores que representan el 10% de los productores del país, de los cuales dependen 34,640 personas, además la mayoría de los productores son pequeños, teniendo como único ingreso para subsistir lo percibido por el cultivo. La producción estimada de este rubro para el departamento es de 14.03 miles de toneladas métricas, es decir el 10% de la producción nacional de café, cuyo valor se calcula en 298.53 millones de lempiras (Quiel y Pineda 2010).

El café represento el 4.8% del PIB agrícola, en la cosecha 2012-2013 la generación de divisas provenientes del café reflejan una disminución en US\$ 600 millones de dólares de los cuales US\$216 millones están relacionados con la enfermedad de la roya y los restantes US\$384 millones son producto de la disminución de precios en el mercado internacional (Rock 2013)

Honduras con una superficie total en café 236,462 Ha (8% de la superficie total cultivada) produce un 3% del café mundial y aproximadamente un 10% de la población depende del café. En el país se cultiva mayoritariamente bajo sombra (entre 95 y 98% de toda la producción de café) con rendimientos aproximados de 700 a 800 Kg/Ha (González 2007). El café se ha constituido en la base de exportación y una de las fuentes más altas generadoras de divisas, el rubro tiene presencia en 15 departamentos del país, y del cual dependen 110,000 familias productoras (Arguijo 2011).

3.1.1. Generalidades del café

El origen de este cultivo es de las tierras altas de Etiopía y Sudán, África, situados a más de 1000 msnm, cerca del lago de Tana, en esa región el café crece en estado silvestre y subsilvestre.

El café es un árbol o arbusto perenne, erecto que en estado natural puede alcanzar 10 metros pese a que en cultivos se mantiene a una altura aproximada de 2.5 a 3 m, posee hojas elípticas, oscuras y coriáceas de dimensiones que pueden ir desde los 10 a los 30 cm de largo y de los 5 a los 15 cm de ancho.

Coffea arabica es la especie que posee las hojas más grandes. La primera floración se produce al tercer o cuarto año de crecimiento, con inflorescencias axiliares y fragmentadas de color blanco o rosáceo; las inflorescencias se agrupan en glomérulos (Gonzales, 2007).

La distribución del cultivo de café a escala mundial se inicia cuando este conquista el continente Europeo, llegando a Italia en 1645 a través de un comerciante llamado Veneciano Pietro Valle. En 1650 Daniel Edwards abre la primera tienda de café en Inglaterra y Europa (Camargo y Campos 2011). La cosecha de café es altamente intensiva en mano de obra, porque crece en zonas montañosas y porque en las mismas ramas de un árbol maduro hay capullos, frutos verdes, amarillos y maduros floreciendo todos al mismo tiempo. Cuando se cosecha toda la cereza, madura, verde y seca, la calidad del grano obtenido es de inferior calidad, aunque el costo de recolección es menor (Agrobanco 2007)

3.1.2. Importancia del cultivo de café

Es uno de los cultivos más populares del mundo, se le ha otorgado el segundo lugar en la lista de los productores de mayor importancia económica a nivel mundial. La calidad del café depende de muchos factores, comprendidos principalmente en tres aspectos: el cultivo, la

industrialización y el almacenamiento. Los criterios que más se utilizan para establecer la calidad de café son la variedad genética, el tipo de cosecha y el proceso de industrialización (Vigil y Morales, 2011).

La actividad productiva se inició hace más de 300 años en la Republica Dominicana. Se utiliza como bebida a partir de grano tostado y soluble (en polvo) (CEI-RD). El café es uno de los principales productos agrícolas; después del petróleo, es producto comercial natural que mueve las mayores cifras de dinero en el mercado mundial llegando a generar ingresos anuales superiores a los 15 mil millones de dólares para los países exportadores y dando ocupación directa e indirecta a más de 20 millones de personas (Vigil y Morales 2011)

El café se ha constituido en la base de exportación y una de las fuentes más altas generadoras de divisas, el rubro tiene presencia en 15 departamentos del país y el cual dependen 110,000 familias productoras (Arguijo 2011). El café represento el 4.8 % del PIB y el 34.8% del PIB agrícola, en la cosecha 2012-2013 la generación de divisas provenientes del café reflejan una disminución en US\$ 600 millones de dólares de los cuales US\$ 216 millones están relacionados con la enfermedad de la roya y los restantes US\$384 millones son producto de la disminución de precios en el mercado internacional (Rock 2013)

3.1.3. Condiciones climáticas

La temperatura optima del café se encuentra entre 19 y 21.5 °C, la altitud optima se localiza entre los 500 a 1700 msnm, con precipitaciones mayores de 3000 mm. En climas calientes donde la temperatura media es mayo a 21.5 grados centígrados, la vida productiva del cafeto es más corta, la cosecha más temprana y más concentrada, el ataque de la roya es más severo y se incrementan plagas como la broca y el minador. La humedad relativa representa altas variaciones entre el día y la noche. En la zona cafetalera el aire es normalmente húmedo (Rodríguez 2012)

La altura índice en forma directa sobre los factores de temperatura y precipitación. La altitud óptima para el cultivo de café se localiza entre los 500 y 1700 msnm. Por encima de este nivel altitudinal se presentan fuertes limitaciones en relación con el desarrollo de la planta. La cantidad y distribución de las lluvias durante el año son aspectos muy importantes para el desarrollo del café. Con menos de 1000 mm anuales, se limita el crecimiento de la planta y por lo tanto la cosecha del año siguiente; además, un periodo de sequía muy prolongado propicia la defoliación y en última instancia la muerte de la planta. Con precipitaciones mayores de 3000 mm, la cantidad física del café oro y la calidad de taza puede comenzar a verse afectada; además el control fitosanitario de la plantación resulta más difícil y costoso (CICAFE, 2011).

3.1.4. Manejo de sombra

Los árboles de sombra influyen modificando el ambiente dentro del cafetal porque aumentan su humedad y también producen residuos orgánicos que mejoran la fertilidad del suelo (OIRSA, 2000).

Existen dos tipos de poda: la poda formativa y la poda de mantenimiento, la formativa tiene como finalidad darle al árbol la estructura adecuada, dejando un solo tronco con una altura de 2.5m de altura. La poda de mantenimiento tiene como finalidad mantener el porcentaje de sombra deseado (FUNDESYRAM, 2013). Es recomendable manejar entre un 40-50% de sombra para tener mejor control sobre la roya (Trejo, 2013).

3.1.5. Fertilización

La cantidad de fertilizante dependerá de la edad de la plantación, cantidad de tejido productivo, manejo de sombra (a menor sombra más fertilizante) y la densidad de siembra. Lo recomendable es realizar tres fertilizaciones en las épocas siguientes: mayo o junio, agosto o septiembre, octubre o noviembre (Trejo, 2013).

Cuando se toma decisión acerca de la fertilización de los cafetales se debe hacer antes un análisis de suelo para reducir los riesgos económicos y ambientales debido a que se suministran al cultivo los elementos requeridos en cantidades adecuadas (Cenicafe 2012)

3.1.6. Poda

El objetivo de la poda es mantener la capacidad productiva a partir de nuevas ramas y nudos, disminuir las condiciones favorables para las plagas y enfermedades, así como facilitar las labores de manejo y cosecha. La poda en café es una práctica que contribuye a prolongar la vida del café, manteniendo los niveles de producción y disminuyendo el problema alternancia o bianualidad, es decir, la ocurrencia de una buena cosecha un año, seguida de una pobre cosecha el año siguiente. Para efecto de poda es necesario saber que la planta produce cerezas solamente en los tejidos nuevos o sea en los nudos de la parte de la rama que se formó el año anterior (FHIA 2004). La poda renueva el follaje, abre espacios para que circule el aire y entre luz recuperando el equilibrio a favor de la raíz y desfavoreciendo ambiente para hongos (OIRSA 2000).

3.1.7. Clasificación taxonómica del café.

Reino	Plantae
División	Magnoliophita
Clase	Dicotyledoneae
Orden	Rubiales
Familia	Rubiaceae
Genero	Coffea
Especie	arabica
Nombre Cientifico	Coffea arabica

3.2. Frijol (*Phaseolus vulgaris*)

Grano básico; principal alimento y mayor suplidos de proteínas. Estudios arqueológicos indican que el frijol común es originario del continente americano encontrando evidencias de antigüedad de 5000 a 8000 en algunas regiones de México, Estados Unidos y Perú (FENALCE, 2010).

Estudios arqueológicos indican que el frijol común (*Phaseolus vulgaris*), es originario del continente americano. Se han encontrado evidencias, con antigüedad de 5000 a 8000 en algunas regiones de México, Estados Unidos y Perú (FENALCE, 2010). Existe un acuerdo relativo que indica que México es el lugar de origen, que también lo disputa Perú, por encontrarse ahí prototipos de las especies silvestres de los 5 grupos de frijoles más cultivados. Hay evidencias que señalan que en toda Mesoamérica se sembraban los cultivos de frijol y maíz también la calabaza y ají, que constituyen la principal fuente alimenticia de las culturas que habitaron esta región, desde hace más de 8,000 años (FENALCE 2010).

3.2.1. Importancia

En Honduras el frijol es la leguminosa más importante en la dieta diaria de la población. El frijol se utiliza solo para consumo humano y constituye una fuente barata y accesible de proteínas y minerales como el hierro, son de gran valor para la dieta diaria de la mayoría de hondureños (Lourdes, 2010).

El consumo promedio anual por persona es variable, si consideramos criterios como disponibilidad, opciones alimentarias, procedencia (campo o ciudad) y estrato social, revelando valores comprendidos en un rango de 12-23 Kg/persona/año. Como buenos productores de frijol, este rubro se siembra en 16 de los 18 departamentos del país, pero en orden de importancia por sus condiciones agroecológicas se definen a nivel nacional siete regiones, en las que sobresalen la Centro Oriental y Nororiental que aportan el 52% de la

producción nacional, seguida de las regiones Noroccidental con el 16%, Occidental con 12%, Centro Occidental con 9%, Litoral atlántico 8% y sur 3% (DICTA 2010)

El frijol es una leguminosa cuyo grano es una fuente de alimentación proteica de gran importancia, este grano contiene 22% de proteínas de alta digestibilidad, es un alimento de alto valor energético, contiene alrededor de 70% de carbohidratos totales y además aporta cantidades importante de minerales(Ca, Mg, Fe), Vitaminas A, Tiamina entre otros, es importante porque al ser una leguminosa tiene la cualidad de realizar la actividad simbiótica con bacterias fijadoras de nitrógeno atmosférico(*Rhizobium phaseoli*) lo cual contribuye gratuitamente a mejorar la fertilidad del suelo.(Valladares C.A, 2010).

3.2.2. Clasificación taxonómica del frijol

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Fabales
Familia	Fabaceae
Genero	Phaseolus
Especie	vulgaris
Nombre científico	Phaseolus vulgaris

3.3. Corporación TECHNOSERVE

3.3.1. Historia

TECHNOSERVE es una organización internacional de desarrollo económico, sin fines de lucro y líder del movimiento global para radicar la pobreza. Fundado en 1968 por un empresario Ed Bullard quien creía en el valor de la empresa privada para erradicar la pobreza.

3.3.2. Misión

Su misión es trabajar con personas con iniciativa propia, en el mundo en desarrollo para crear fincas, negocios y sectores económicos más competitivos.

3.3.3. Proyecto (MAS)

El programa de Mejoramiento Agrícola Sostenible el cual está financiado por USDA con base en monetización de soya. Cuya duración esta propuesta para 3 años (2013-2016). Y está cubriendo el 40% del territorio hondureño: 5 departamentos. Y los que busca es lograr un desarrollo sostenible en la cadena de café y frijol.

El proyecto (MAS) es una estrategia integral para llegar a 9000 productores (6000 de café y 3000 de frijol). Basado en principios de enseñanza para adultos, para incidir en cambios de prácticas para que productores puedan:

- Mejorar rendimientos (30% en café y 40% en frijol).
- Mejorar administración de la finca.
- Aumentar ingresos.
- Cultivos amigables con el ambiente.

IV. MATERIALES Y METODOS

4.1.Descripción del lugar

El Trabajo Profesional Supervisado se llevó a cabo en el departamento de Olancho a través del proyecto TECHNOSERVE internacional Honduras con sede en Juticalpa, Olancho, la cual cuenta con una altitud de 400 msnm, temperatura media de 22 a los 34 grados centígrados, observándose claramente dos estaciones; la estación seca entre los meses de enero a mayo y la lluviosa con mayor precipitación en los meses de septiembre a diciembre.

4.2. Materiales y equipo

Para poder llevar a cabo todas las actividades programadas por la institución y poder realizar la práctica se necesitaron los siguientes:

- Encuestas.
- Tableros de mano.
- Lápiz.
- Computadora portátil.
- Cámara fotográfica.
- Papelería y equipo de oficina
- Botas de hule.

- Medio de transporte.
- Papel cartulina.
- Marcadores.
- Pizarra.
- Balanza.

V. DESARROLLO DE LA PRACTICA

5.1 Estudio empresarial sobre café y frijol

Se realizó mediante una metodología participativa a través de entrevistas a los productores y organizaciones existentes en las zonas. Para detectar las debilidades y fortalezas que tiene n como empresa. También para tomar decisiones, que plan de acción se utilizara para mejorar las condiciones de una empresa.

Una vez detectando sus debilidades y fortalezas se les brindara apoyo con charlas dirigidas a l fortalecimiento empresarial como organización.

5.1.1. Capacitaciones a las empresas beneficiarias del proyecto.

Se llevó a cabo una serie de capacitaciones ya programadas a los beneficiarios del proyecto (MAS) con el objetivo de que los productores se desenvuelvan más como una empresa para poder mejorar las condiciones e incrementar producción y calidad. Se dio capacitaciones como de organización que aquí se le dio la pauta para organizar a los productores y comercialización del producto.

5.2 Acompañamiento técnico a productores comunitarios

Se le acompaño a EC (entrenadores comunitarios) que han sido capacitados para brindar asistencia a la comunidad. Junto con los EC se convocó a reunión a los productores que

estaban integrados y que son parte de este proyecto (MAS) para organizar las visitas a sus parcelas y a si brindar las siguientes asistencias técnicas para el cultivo de frijol y el cultivo de café. Se hará visitas de buenas prácticas agrícolas, acompañamiento al manejo de escuelas de campo en café y frijol, realizando monitoreo de adopción de tecnología, uso adecuado del inoculante, distanciamiento entre planta y surco, MIP, clasificación de producto, control de calidad.

5.2.1 Participación en SENASA

Se participó en visitas a parcelas de frijol a productores que están sembrado semilla certificada, llevando a cabo una inspección total de la parcela, que el cultivo esté en condiciones sanas y libres de plaga, que hagan buen uso de los agroquímicos entre otros. Cumpliendo con visitas de SENASA a las parcelas, los productores reciben el visto bueno y se le garantiza a los compradores que la semilla certificada es de calidad y a si obtienen el permiso de poder comercializarla. Entre las organizaciones que mas se destacan por producción de semilla en Olancho están la Red Pash y ASOPRANO.

5.2.2. Participación en entrenamientos comunitarios a organizaciones

Se trabajó con estas organizaciones a nivel de departamento aumentando la productividad aplicando técnicas de campo para mejorar y trabajando con variedades como: Tio canela⁷⁵, Amadeus, Dehoro, Paraisito Mejorado 2, Cardenal.

5.2.3. Tecnologías agrícolas que se aplicaron

Parte de la práctica fue la implementación de tecnologías a los productores que el proyecto les ofrece, como ser uso de inoculante, MIP, distanciamiento entre planta y surco,

clasificación de productos, control de calidad, secado por tendaleo, almacenamiento del grano y entre otros.

5.2.4. Actividades realizadas en cuanto al cultivo de café y frijol

Cuadro 1. Actividades realizadas durante en desarrollo del trabajo

N	Actividad	Tema o Acción	Objetivo	Participación	Lugar	Cantidad	Fecha	Facilitador
1	Capacitaciones	Manejo y comercialización de café	Reforzar conocimiento	Entrenadores comunitarios	Juticalpa y campamento	3	5-oct a 20- oct	TECHNOSE RVE
2	Presencia en entrenamientos	Manejo y comercialización	Capacitar a productores	Organizaciones	Olanchito	3	27-nov a 5-dic	entrenadores
3	Seguimiento de ventas en frijol	Venta de frijol	Lograr vender todo el producto	Productores y EC	Jamasquire catacamas	4	7-nov a 2-dic	TECHNOSE RVE
4	Contratos y convenios de venta en frijol	Firma de contratos	Mejorar relaciones comerciales	Directivos de las OP	Juticalpa y campamento	3	10-nov a 15-nov	TECHNOSE RVE
5	Participación en rueda de negocios	Negociar los productos	Obtener ventas y buenos precios	Productores y asesores	Juticalpa	2	11-dic a 15 dic	TECHNOSE RVE

A lo largo de toda la práctica realizada en TECHNOSERVE se desarrollaron una serie de actividades como antes mencionadas en el cuadro. Se realizaron capacitaciones específicas a productores enlace de un tema determinado para que estos la impartan a su zona asignada. Se llevó a cabo un seguimiento de ventas del grano de frijol, ya que se acompañó al productor a transportar de su casa al lugar de venta ya que en este caso fue el IHMA (Instituto Hondureño de Mercadeo Agrario). El comprador se trasladó a la sede de comercialización de la zona. Se participó en contratos y convenios del cultivo de frijol llevando al presidente de cada organización a reunión con los compradores, prometiendo que tendrán disponibilidad de producto en primera y postrera. También se llevó a cabo la participación en ruedas de negocios donde el objetivo es la cercanía entre productor y comprador para poder realizar el proceso de comercialización.

5.3 Fortalecimiento empresarial en café y frijol

El productor hace uso de una bitácora, a través de ella se sabrá si se está cumpliendo con el objetivo.

Y a si fortaleciendo la comunidad como empresa, a través de capacitaciones de organización.

Para fortalecimiento de una empresa de producción es importante desarrollar 3 ítems:

3.3.3.1 Parte organizativa

3.3.3.2 Parte administrativa

3.3.3.3 Parte comercialización

Organización: Formando órganos y activos. Formación en manejo y definición sobre la organización. Brindando la pauta para que los productores elijan la personería jurídica, para luego legalizarlos con el INA y a si sean legalizados como empresa.

Administrativa: Uso y manejo de libros contables.

Comercialización: Inducir a la calidad de producto, realizando estrategias de mercado

5.3.1 Capacitación organizativa

Se llevó a cabo capacitaciones en la parte organizativa, llevándolos a un siguiente nivel como una empresa y estructurarlos con personería jurídica. En las capacitaciones se habló sobre la importancia organizativa y se brindó las herramientas a los productores para que ellos mismos eligieran el personal jurídico ya que se conocen de mejor manera.

5.3.2 Capacitación administrativa

Se dieron charlas a los productores, recomendando libreta de apuntes, libreta de ingresos, de costos operativos y a si enseñando como poder obtener ganancias llevando a cabo una correcta administración, con herramientas administrativas.

5.3.3 Capacitación de comercialización

En estas capacitaciones el productor se da cuenta de cómo, cuándo, dónde y cuál es el momento indicado para poder comercializar su producto, implementando charlas de control en calidad y comercialización se le enseñó a selección de producto para poder clasificarlo y a si ser mejor su venta.

5.3.4 Entrenamientos o capacitaciones

Estos entrenamientos se realizaron con los entrenadores comunitarios que tiene la empresa en todos los municipios donde presta asistencia técnica y se les capacita en un tema determinado siempre relacionado al manejo y comercialización del cultivo ya sea café o frijol y estos a su vez imparten estas capacitaciones a los productores de las organizaciones con las cuales ellos trabajan.

5.4 Acompañamiento comercial a OP (Organización de Productores) en bloque café y frijol: coordinación de entregas.

5.4.1 Participación en rueda de negocios

Se acompañó a ruedas de negocios realizadas con representantes del gobierno y productores de semilla de frijol para tener producto para sembrar de nuevo en la época de postrera y disminuir un poco las necesidades y la escasez de frijol en el país, debido a condiciones climáticas desfavorables.

Se apoya con todo lo relacionado a comercialización desde el monitoreo de dichos cultivos hasta la coordinación de entregas. Ayudando a las empresas campesinas a comercializar su producto a empresas, en este caso de café con COCAOL (Cooperativa de Café en Olancho) Molinos de Honduras y Beneficio Santa Rosa y en el caso de frijol con el IHMA (Instituto Hondureño de Mercadeo Agrícola) cooperando con el IHMA a realizar muestreos y análisis en grano.

5.4.2 Contratos y convenios de venta

Se estuvo presente en contratos y convenios para la venta y comercialización del cultivo de café con grandes exportadoras nacionales para que de esta manera el productor vendiera de mejor manera y con mejores beneficios sin necesidad de intermediarios.

5.5 Apoyo administrativo y financiero.

Como apoyo se brindará servicio en la preparación de documentación para financiamiento, cotizaciones, constancias de entrega de productores y manejo de archivo.

También apoyando con capacitaciones en el aspecto administrativo, acompañando a la inscripción al nuevo régimen tributario, acompañar a aperturas de cuentas bancarias y a gestionar financiamientos.

Se logró que empresas exportadoras y privadas apoyaran a los productores firmas o convenios financieros y también firmando contratos de compra del grano.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 Estudio empresarial sobre café y frijol

6.1.1 Capacitaciones a las empresas del proyecto (MAS)

Se llevó a cabo capacitaciones a los beneficiarios del proyecto MAS sobre el manejo de una empresa, obteniendo un mayor desenvolvimiento de las empresas de los productores comunitarios, mejorando condiciones y a si incrementando la productividad y calidad

6.1.2 Acompañamiento técnico a los entrenadores comunitarios

En el proyecto MAS hay entrenadores asignados a distintas comunidades, ellos son responsables de cada comunidad. Se acompañó a los entrenadores comunitarios a recibir capacitaciones, para que estos lleguen a impartir la capacitación a las comunidades asignadas que tienen cada entrenador.

6.1.3 Participación con SENASA

Se participó con SENASA en inspecciones de parcelas del cultivo de frijol. A si contribuyendo a que los productores de semilla certificada puedan llegar a cosecha sin ningún inconveniente y no existan impurezas.

6.1.4 Tecnologías aplicadas

Se brindó tecnologías agrícolas como MIP, conservación de suelo, distanciamiento entre plantas y como ser la utilización de inoculante, obteniendo un óptimo resultado mejorando la producción.

6.2 Fortalecimiento empresarial en café y frijol

6.2.1 Capacitaciones

Se realizaron capacitaciones en cuanto a organización, administrativo y comercialización.

6.2.2 Acompañamiento comercial a organización de productores.

Se acompañó a los productores a realizar las ventas, obteniendo mejores precios que en el mercado local y a si mejorando las condiciones de vida y motivando a que el productor siga cultivando para cubrir la alta demanda del país.

6.3 Apoyo administrativo y financiero

Se llevaron a cabo capacitaciones para mejorar la administración de empresas, enseñando al productor desde la bitácora de actividades hasta la correcta administración de una empresa. Se acompañó a los productores a legalizar a la empresa para que pueda estar de una manera de legal, y así pueda ser tomada en cuenta por varias empresas interesadas a su producto y puedan ser tomados en un apoyo financiero.

VII. CONCLUSIONES

- La formación de grupos organizados hoy en día tiene mucha importancia en el proceso de comercialización del cultivo, ayudas financieras, asistencia técnica entre otros ya que son necesarias para un mejor desarrollo.
- En nuestro país los bajos rendimientos se deben al poco conocimiento de los productores en cuanto a manejo y comercialización de los cultivos.
- Un 33% de los grupos organizados carece de respaldos legales (personería jurídica) para operar de una mejor manera y así obtener un mejor desarrollo en sus organizaciones.

VIII. RECOMENDACIONES

- Implementar más programas de asistencia técnica para capacitar a los productores que puedan tener los mejores conocimientos para mejorar sus producciones y ventas.
- Apoyar a los productores para que puedan formar grupos organizados y así facilitar el mejor aprovechamiento de sus cultivos en cuanto a comercialización.
- Ayudar a los grupos organizados formados a arreglar sus estados legales para que puedan ejercer sus actividades de manera legal y mejorar en su calidad de vida.
- Inducir a que se sigan implementando proyectos para mejorar la calidad de vida en el país.

IX. BIBLIOGRAFÍA

CICAFE, 2011. Guía técnica para el cultivo de café (En línea) en: <http://www.icafe.go.cr/icafe/anuncios/documentos/GUIA%20TECNICA%20V10.pdf>

Gonzales, 2007, Producción de café en Honduras, modelo de las relaciones cafeto arbolado en Honduras, tesis de ingeniería agronómica, Universidad Politécnica de Madrid, España, Pag. 209

DICTA (Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria, Hn). 2010. El cultivo del frijol: Manual para la producción de frijol en Honduras, 2. Ed.se Tegucigalpa, Honduras C.A 36p

Rodríguez, 2012, el café (En línea) en: <http://cafecooludec.blogspot.com/2012/10/clima-y-suelo-para-el-cafe.html> www.xplorhonduras.com/departamento-de-olancho/

Escoto, D, 2009. El cultivo de frijol; Manual para la producción de frijol en Honduras. Secretaria de Agricultura y Ganadería, Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria. Tegucigalpa M.D.C., Honduras C.A. 36 p.

Valladares C.A. 2010. Cultivo de grano. Importancia de los cultivos de grano. La ceiba, Honduras. Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Centro Universitario Regional del litoral Atlántico (CURLA).

ANEXOS

Anexo 1. Listado de organizaciones con las que se trabajaron:

En el cultivo de café se trabajaron con las siguientes organizaciones:

- Caja Rural Fuerzas Unidas
- Caja Rural Los Agricultores del Esfuerzo
- Junta Rural de Productores de Café de Buena Vista Rio Lindo
- Organización de Productores de Café de Brisas Cerro Azul
- Caja Rural El Triunfo Cavecera del Guineo
- Organización de Productores de Café de Buenos Aires de La Piedra
- Organización de Productores de Café de Las Delicias se unieron a peñas de rio lindo
- CRAC Union No3
- CRAC el Naranjal
- Organización de Productores de Café de El Buenos Aires de Apacilagua Nuevo Amanecer
- AGRITI
- CRAC por un futuro mejor

En el cultivo de frijol se trabajo con las siguientes organizaciones :

.....

- Empresa comunitaria de ahorro y crédito " nuevo amanecer"
- Empresa comunitaria de ahorro y crédito fraternidad
- Empresa comunitarias de ahorro y crédito nuevo renacer
- Empresa comunitaria de ahorro y crédito Jamasquire
- Empresa agrícola campesina de producción vallecito de rio tinto
- Empresa agricola campesina de producción el gualiqueme
- Cooperativa mixta de la biosfera limitada "comibil"
- Empresa asociativa campesina 11 de junio
- Grupo de productores los trabajadores
- ASOPRANO
- Grupo Campesino El Tigre
- Por un Mañana Mejor
- Luchando por un futuro major
- Empresa Campesina Villa Linda
- RedSol
- Organización de Productores Las Guamas
- Organización de Productores Azacualpita
- Organización de Productores Pueblo Viejo Jano

- Grupo campesino El Tigre # 1
- Grupo campesino El Tigre # 2

Anexo 2. Visitas a parcelas de frijol



Anexo 3. Fertilización en parcelas de frijol



Anexo 4. Inspección en parcelas de semilla certificada (SENASA)



Anexo 5. Levantamiento de datos en parcelas de frijol



