UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CACAO EN LA COMUNIDAD LAS MARÍAS, DULCE NOMBRE DE CULMÍ, OLANCHO

POR:

KATHERINE STEFANY ESCOBAR SANCHEZ

DIAGNÓSTICO

CATACAMAS **OLANCHO**

NOVIEMBRE, 2018

ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CACAO EN LA COMUNIDAD LAS MARÍAS, DULCE NOMBRE DE CULMÍ, OLANCHO

POR:

KATHERINE STEFANY ESCOBAR SANCHEZ

JUAN MIGUEL PÉREZ, P.hD.
Asesor principal

DIAGNÓSTICO PRESENTADO A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

CATACAMAS OLANCHO

NOVIEMBRE, 2018

ACTA DE SUSTENTACIÓN

DEDICATORIA

A MIS PADRES: María Del Carmen Escobar y José Gabino Guifarro por apoyarme incondicionalmente en mis proyectos académicos. Y acompañarme a lo largo de este camino animándome a cumplir mis sueños.

A MI HERMANA Y HERMANO: Valeria Escobar y José Enrique Escobar por ser parte importante de mi vida y mi familia y apoyarme siempre.

A MIS ABUELOS: María Lidia Sánchez (Q.D.D.G) y Enrique Escobar por aconsejarme y darme palabras de aliento en los momentos más difíciles de mi vida.

A MI ESPOSO: Elvin Raúl Gómez por apoyarme incondicionalmente y estar a mi lado en cada momento de este largo camino y alentarme a continuar sin desmayar.

A MI HIJA: Danna Sthefany Gómez la cual es mi motor que me mueve día con día para salir adelante, ser un ejemplo y se sienta orgullosa de su madre.

A MIS PRIMOS (AS) Y TIOS (AS): Quienes de una u otra manera me ayudaron para culminar mi carrera con éxito.

A MIS AMIGAS: Kenia Izaguirre, Neidy Ochoa, Dina Cabrera y Daniela Sánchez con quienes compartí momentos de alegrías y tristezas, siempre me animaron a seguir adelante a todas gracias.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, a mi Dios todo poderoso por darme vida, salud y la sabiduría necesaria a lo largo de mi vida y permitirme lograr mis metas propuestas.

A la Universidad Nacional de Agricultura por haberme dado la oportunidad de superación.

A LA COOPERATIVA AGROFORESTAL RIO PLATANO (COAFORPLA): por brindarme la oportunidad de poder realizar mi trabajo de investigación.

A MI ASESOR él Ph. D. Juan Miguel Pérez por su enorme apoyo, disponibilidad, y sobre todo su gran generosidad.

A MI ASESOR, Lic. Karen Lara por su paciencia y disciplina que siempre ha mostrado en la enseñanza y transmisión de conocimientos, muchas gracias.

A MI ASESOR, Lic. Neris Escobar por su gran apoyo y tiempo brindado.

CONTENIDO

pág.

DEDICATORIA i

AGRADECIMIENTO ii

LISTA DE FIGURAS vi

LISTA DE CUADROS vii

LISTA DE ANEXOS viii

I. INTRODUCCIÓN 1

II. OBJETIVOS 2

2.1 Objetivo general 2

2.2 Objetivos específicos 2

III. REVISÓN DE LITERARUTA 3

3.1 El cacao (Theobroma cacao) 3

3.2 Clasificación botánica del cacao 3

3.2.1 Cacao criollo 4

3.2.2 Cacao forastero 4

3.2.3 Cacao trinitario 4

3.3 Producción mundial 5

3.3.1 Producción en América Latina 6

3.3.2 Producción en Honduras 6

3.3.3 Producción en Olancho 7

3.4. Mercado Mundial de Cacao 7

3.4.1 Mercados Latinoamericanos 8

3.4.2 Mercado Nacional 8

3.4.3 Mercado en Olancho 9

3.4.4 Tipos de Cacao Demandados 9

3.5 El sector Agropecuario de Honduras 10

3.5.1 Importación de cacao en Honduras 11

3.5.2 Exportaciones de cacao en Honduras 11
3.5.3 Requisitos para comercializar cacao en mercado exterior 12
3.6 Cadena de valor del cacao en Honduras 12
3.7 Mercados potenciales de cacao 14
3.8 Administración de fincas de cacao 15
3.9 Diagnóstico 16
3.9.1 Funcionalidad del diagnóstico 16
3.9.2 Tipos de diagnósticos 17
IV. MATERIALES Y MÉTODO 18
4.1 Descripción y ubicación del lugar del estudio 18
4.2 Método 19
4.3. Desarrollo de la investigación 20
4.4. Recopilación de la información 20
4.4.1 Fuentes primarias 20
4.4.2 Fuentes secundarias 20
4.5 Variables 21
4.6 Definición de la población en estudio 21
4.7 Tabulación y análisis de la información 22
4.8 Elaboración del informe final y presentación 22
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 23
5.1. Situación organizacional y operativa de la COAFORPLA 23
5.2. Generalidades 24
5.3. Aspectos socioeconómicos 27
5.2.3. Aspectos productivos 30
5.2.4. Análisis de la rentabilidad 35
5.2.5. Aspectos de comercialización 36
5.2.6. Aspectos ambientales 39
5.2.7. Estrategias orientadas a la mejora de la producción y la comercialización 41
VI. CONCLUSIONES 43
VII. RECOMENDACIONES 45
VII. BIBLIOGRAFÍAS 46

ANEXOS.....50

LISTA DE FIGURAS

pág.

Figura 1 :Ubicación geográfica de Las Marías, Dulce Nombre de Culmí 18
Figura 1. Género 25
Figura 2. Edad 25
Figura 3. Estado civil 26
Figura 4. Ocupación 26
Figura 5. Nivel educativo 27
Figura 6. Vivienda propia 28
Figura 7. Integrantes del hogar 29
Figura 8. Variedad de Cacao 31
Figura 9. Producción por Mz 31
Figura 10. Procedencia de mano de obra 32
Figura 11. Disponibilidad de mano de obra 32
Figura 12. Tiempo de cortes de cacao 33
Figura 13. Acceso a crédito 34
Figura 14. Comercialización 36
Figura 15. Precio de venta 37
Figura 16. Capacitaciones en calidad del producto 37
Figura 17. Intermediarios 38
Figura 18. Tenencia de la tierra 39
Figura 19. Abono orgánico 40
Figura 20. Existen barreras vivas, Otros cultivos 40

LISTA DE CUADROS

pág.

Cuadro 1:Propósitos y valor de los alcance de la investigación 19
Cuadro 1. Ingreso medio por ciclo 29
Cuadro 2. Mz de tierra que posee y cultiva 30
Cuadro 3. Producción total por Mz 33
Cuadro 4. Costos de producción por Mz 35

LISTA DE ANEXOS

pág.

Anexo 1 Cuestionario para Cooperativa COAFORPLA 51
Anexo 2 Cuestionario para los productores de Cacao 53
Anexo 3. Ingreso y egresos promedios anules 56
Anexo 4. Producción promedio de cacao 57

ESCOBAR, K. 2018. Producción y comercialización de cacao en la comunidad, Las Marías Dulce Nombre de Culmí, Catacamas, Olancho. Diagnóstico. Tesis. Lic.. Catacamas, Olancho, Honduras. Universidad Nacional de Agricultura. 67 p.

RESUMEN

La presente investigación fue realizada en los meses de agosto del 2018 a noviembre de 2018 con el principal objetivo de diagnosticar la producción y comercialización de cacao en la comunidad de, Las Marías, municipio de Dulce Nombre de Culmí, departamento de Olancho. El estudio se realizó a través de una metodología descriptiva que permitió recolectar la información en un determinado momento a través de la aplicación de una encuesta a 15 productores de cacao que pertenecen a la Cooperativa Agroforestal Rio Plátano (COAFORPLA). Los resultados reflejan que la cooperativa cuenta con su personería jurídica que fue extendida el 22 de febrero del año 1994 y actualmente opera con un capital de L. 7 millones, lo cual da a conocer que la estructura de organización de los productores encuestados es formal, está adquiriendo solidez y tiene mucho potencial para continuar acompañando a los productores en sus procesos productivos de manera que puedan desarrollar con éxito las iniciativas actuales y futuras; las condiciones socioeconómicas de las familias son relativamente aceptables y denotan que los productores continúan siendo de subsistencia, asimismo todos los socios son propietarios de las tierras donde sus plantaciones de cacao oscilan entre una, dos y hasta cinco manzanas destinadas a la producción de cacao, siendo la producción de cacao hibrido trinitario la que más resalta en las plantaciones, además es destacable la participación familiar, puesto que el 47% de la producción es cosechada por todos los miembros del núcleo familiar, lo que demuestra una agricultura familiar muy importante. Por otra parte, el estudio refleja que todos los productores venden la producción de cacao en la zona, mayormente a intermediarios. En la medida que la cooperativa brinde mayor acompañamiento productivo, en crédito, en alianzas estratégicas y en mercado, las posibilidades de mejores beneficios incrementarán.

Palabras claves: Cacao, producción, comercialización, Las Marías, diagnóstico.

I. INTRODUCCIÓN

El cacao ocupa el tercer lugar, después del azúcar y el café, en el mercado mundial de materias primas. La producción principal de cacao se concentra en África del oeste debido a las colonizaciones efectuadas desde el siglo XIX que llevaron la producción de este producto desde sus países de origen y representa cerca del 70% de la producción mundial, el 30% le corresponde al continente americano. En general se considera que los factores de la demanda con respecto al cacao son alentadores en el actual clima económico ya que se observan variaciones positivas hacia el incremento constante (Jansen 2016).

Olancho, la ONG Asociación Patuca, con la asistencia financiera de la Fundación Helvetas Honduras y Naturefunde V de Alemania, apoya a grupos de productores de cacao en el país y específicamente en el departamento de Olancho, para establecer alrededor de 48 manzanas de sistemas agroforestales con cacao, los cuales están en espera de una producción máxima estimada en 10 quintales por cada manzana. Actualmente estas plantaciones tienen entre dos o tres años de edad, presentando algunas mazorcas de cacao como mecanismo y parte del comienzo de madurez de la planta (BCH, 2016).

La asociación de productores Cooperativa Agroforestal Río Plátano (COAFORPLA), es una organización ubicada en la comunidad Las Marías en Dulce Nombre de Culmí, que cuenta con 15 productores quienes, en conjunto, tienen 60 manzanas de terreno que están orientando a la producción de cacao. Estudiar los aspectos productivos y de comercialización de esta cooperativa y sus productores con enfoque en la administración, es muy importante para conocer la situación actual y las posibilidades de mejora de cara al futuro, ya que el mercado de cacao a nivel mundial es una oportunidad comercial que debe aprovecharse estableciendo bases sólidas en la gestión administrativa de la cooperativa y de las fincas.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Realizar un estudio de la producción y comercialización de cacao, para conocer los beneficios socioeconómicos que genera este cultivo en las familias de los productores y la cooperativa COAFORPLA de Las Marías, Dulce Nombre de Culmí, Olancho.

2.2 Objetivos específicos

- Verificar la situación organizacional y operativa de la cooperativa COAFORPLA.
- Identificar las condiciones socioeconómicas actuales de los productores de cacao afiliados a la COAFORPLA.
- Analizar la producción, productividad, rentabilidad y rutas de comercialización de los productores de cacao.
- Plantear estrategias orientadas a la mejora de la producción y comercialización desde el enfoque administrativo.

III. REVISÓN DE LITERARUTA

3.1 El cacao (Theobroma cacao)

Según (FUNDESYRAM, 2015), el árbol de cacao (Theobroma cacao) es una planta originaria del continente americano, pero se ha propagado alrededor del mundo porque es utilizada como materia prima para la industria de los chocolates y, a menor escala, para la industria farmacéutica, alimenticia y de cosméticos obteniendo una gran demanda internacional.

Este árbol es de tipo caulífloro (flores y frutos nacen directamente del tallo y ramas). Sus pequeñas flores de color rosa y sus frutos crecen de forma inusual: directamente del tronco y de las ramas más antiguas. Las flores son polinizadas por unas pequeñas mosquitas (Forcipomyia sp*)*. El fruto es una baya denominada maraca o mazorca, que tiene forma de calabacín alargado, se vuelve roja o amarillo purpúrea y pesa aproximadamente 450 g cuando madura (de 15 a 30 cm de largo por 7 a 12 de ancho) (FUNDES Y RAM, 2015)

3.2 Clasificación botánica del cacao

Existen tres tipos de Cacao, que son los más comercializados a nivel mundial: Forastero (90% del grano del mundo, y se ubica en África, Asia, Brasil, Ecuador). Criollo y Trinitario (Considerados los granos más finos y de sabor, se encuentra en México, Colombia, Centroamérica, Ecuador, y algunas islas del Caribe). En contexto de cacao la variabilidad de cacao existe desde tiempos memoriales donde el cacao llego a ser uno de los cultivos más famosos en el continente africano lo que lo hacía muy demandado y con el tiempo las variedades fueron modificadas para mejorar su sabor, olor y color (Montesinos, 2012)

3.2.1 Cacao criollo

Se distingue porque tiene frutos alargados que terminan en una punta delgada. Tiene cáscara suave y semillas redondas, de color blanco a violeta, dulces y de sabor agradable. La mazorca se reconoce por tener diez surcos en pares bien marcados a lo largo. Sus semillas son de color blanco y sabor dulce, tiene alto contenido de grasa por lo que el grano proporciona un mejor sabor y aroma al chocolate. Los granos o semillas de Cacao Criollo son de mayor calidad. Tiene un mercado especial y un mejor precio. La producción de este cacao es muy poca en el mundo. Hoy en día se prefiere el Cacao Criollo por ser un cacao fino y por la facilidad para adaptarse a distintas condiciones ambientales (Paredes, 2015).

3.2.2 Cacao forastero

Se caracteriza por sus frutos redondos, lisos, de cáscara dura y de granos aplanados de color morado y sabor amargo. Cacao Híbrido Intermedio Las mazorcas son grandes con surcos algo profundos. La cáscara es gruesa, medio áspera y no tiene surcos dobles. Las semillas son de colores moradas o una mezcla con algunas semillas blancas (Calderon, 2014).

3.2.3 Cacao trinitario

Las mazorcas tienen forma redonda, tipo calabacillo (mazorca de forma redonda y superficie lisa) o tipo amelonado (mazorcas de forma ovalada). Son de cáscara dura y lisa. Sus semillas son pequeñas aplanadas de sabor amargo, generalmente son moradas. Hay un Cacao Forastero de mala calidad, que se reconoce por ser tipo redonda, tiene las semillas de color blanco y es conocido también como Catongo. Ese presenta una mutación que transmite la característica de pigmentación blanca o albinismo a la flor y la semilla. Muchas veces la semilla se confunde con la semilla del Cacao Criollo. El cacao trinitario es una de las especies más nuevas que ha sido modificada con la finalidad de lograr más producción por hectárea y la tolerancia a diversas enfermedades (FHIA, 2016).

3.3 Producción mundial

La producción mundial de cacao en grano descendió en un 3% durante la campaña cacaotera 2015/2016 para situarse en 4,236 millones de toneladas. Aunque la producción de cacao se elevó a un máximo histórico de 1,796 millones de toneladas, superando así la cifra de la campaña anterior, en Ghana las compras acumuladas de cacao en grano por parte de la Ghana Cocoa Board durante la campaña 2015/2016 se situaron en 740.000 toneladas, un descenso del orden de 157.000 toneladas comparado con la campaña oficial anterior. Aunque la producción conjunta de las Américas aumentó en 36.000 toneladas a 763.000 toneladas, las cosechas de Asia y Oceanía disminuyeron en casi un 11% para situarse en 400.000 toneladas; la caída correspondió en gran medida a Indonesia (ICCO, 2016).

Durante la campaña 2015/2016, la cosecha principal y la cosecha intermedia de cacao en general se vieron favorecidas por las condiciones atmosféricas, aunque con diferencias entre las distintas regiones productoras (ICCO, 2016).

En Ghana, aunque la producción se quedó por debajo del nivel alcanzado la campaña anterior, se consiguió superar antes del fin de la campaña los bajos niveles previstos por la mayoría de los participantes del mercado. Las condiciones atmosféricas adversas y un brote de Podredumbre Negra destacaron entre los factores que contribuyeron a la caída de la producción total en Nigeria; Indonesia tuvo que luchar contra las enfermedades y el envejecimiento de los cacaoteros (ICCO, 2016).

Según La Organización Internacional del Cacao (ICCO por sus siglas en ingles), en términos de su cuota de la producción mundial total, África siguió siendo con mucho la mayor región productora, con el 73% de la producción mundial de cacao, mientras que las cuotas de las Américas y de Asia y Oceanía se situaron en el 18% y el 10%, respectivamente. Tras aumentar en casi el 4% durante la campaña anterior, se cree que las moliendas mundiales de cacao en grano han disminuido en más del 4% durante la campaña 2014/2015, para situarse en 4,152 millones de toneladas (descenso de 183.000 toneladas).

3.3.1 Producción en América Latina

El cultivo de cacao forma parte de la historia del continente americano, desde la época precolombina hasta el presente es su centro de origen y de domesticación. Este noble cultivo está presente en nuestra idiosincrasia y constituye un importante medio de vida y desarrollo para más de 350.000 agricultores ubicados en diversos territorios de nuestros países. Para su cultivo se emplean 1,7 millones de hectáreas y se obtienen más de 650 mil TM de almendras por año que generan flujos comerciales superiores a los 900 millones de dólares de exportación anual (Arvelo, Delgado, & Maroto, 2016).

Más allá de su importancia económica, social y cultural, el cultivo del cacao y su agro-cadena, presenta importantes retos y oportunidades relacionados con la productividad, la adaptación al cultivo al cambio climático, competitividad y equidad, que deben atenderse a la brevedad y que son presentadas en esta publicación (Arvelo, Delgado, & Maroto, 2016).

3.3.2 Producción en Honduras

Según la FHIA (2017), indica que tras sufrir un significativo descenso a causa del huracán Mitch, en lo últimos años la producción de este grano presenta un constante crecimiento por lo que los productores se han incrementado en los departamentos de Santa Barbará, Copán, Gracias a Dios, Colón, Cortes, Yoro, Atlántida y Gracias a Dios. Mientras que Olancho y El Paraíso también han incursionado en este cultivo por primera vez. Actualmente, el rubro cacaotero, deja anualmente entre 4.5 y 5 millones de lempiras en divisas, al cosechar 4,500 hectáreas y producir alrededor de 1,600 toneladas métricas.

A nivel centroamericano, Honduras ocupa el segundo lugar en producción de cacao, y es reconocido internacionalmente como una de los mejores del mundo por lo que en el 2017 fue calificado como el mejor de Centroamérica y el Caribe. La apuesta hondureña radica en la calidad. “Casi todo el cacao hondureño es orgánico”, recordó Ayala (FHIA F. h., 2017).

3.3.3 Producción en Olancho

La asociación de la región de Olancho inició comercializando 3.5 toneladas, en el año 2015-2016, 20 toneladas y para este año 2017 se tiene visualizado llegar a las 26 toneladas de las cuales el 60 por ciento debe ser "A", cacao de alta calidad. Además, la región de Patuca supera los 100 productores y en el sector del Río Plátano se manejan 170 productores (APROCACAHO, 2017).

Rafael Izaguirre miembro de la Asociación de productores de sistemas agroforestales con cacao orgánico (APROSACAHO), manifiesta que Olancho a pesar que es una región nueva de cultivo la asociación cuenta con 450 manzanas cultivadas bajo sistemas agroforestales con un enfoque orgánico (APROCACAHO, 2017).

3.4. Mercado Mundial de Cacao

Según la ICCO (2016), tanto la oferta como la demanda mundial de cacao han crecido a un ritmo anual medio del 2,5% durante los últimos 50 años. No obstante, la oferta y la demanda de cacao en grano a nivel mundial se han visto caracterizadas por fluctuaciones interanuales relativamente amplias. En muchas ocasiones la producción, sobre todo, se ha desviado de forma considerable de su tendencia a largo plazo, debido más que nada a la influencia de factores climáticos.

En cuanto a la demanda, las moliendas han crecido a un ritmo anual más estable. Los notables déficits o superávits de oferta registrados a lo largo de los años, atribuibles a menudo a la elevada variabilidad de la producción cacaotera, no se consideran como motivo grave de preocupación, siempre que no sean de naturaleza estructural. No obstante, y por primera vez desde los años 70, han suscitado cierta preocupación, sobre todo dentro de la industria del cacao y del chocolate, las perspectivas inseguras para el suministro adecuado de cacao. En cuanto a la producción, tal y como se señaló en el informe anterior, la productividad no ha mejorado de forma sensible a lo largo de los años, y el cultivo del cacao no se considera

como una opción empresarial atractiva para la nueva generación de agricultores jóvenes. Por el contrario, se espera un aumento notable de la demanda, sobre todo en los mercados emergentes (ICCO, 2016).

3.4.1 Mercados Latinoamericanos

Los mercados populares en Centro América, donde se vende y compra cacao son manejados por comerciantes locales (mayoristas y minoristas) abastecidos por intermediarios que acopian el grano en diferentes zonas de cada país. Tradicionalmente, la compra la hacen personas que realizan la transformación del cacao a cereales, pasta y crema de cacao. Su principal uso es para la realización de bebidas tradicionales, venta de bebidas refrescantes en puestos populares o en las calles, chocolates, cobertura de dulces y tablillas (Flores, 2016).

El consumo de cacao corresponde, especialmente, al sector familiar donde especialmente las mujeres en Centroamérica, realizan la tostada y molida del grano de cacao para producir sus bebidas y cereales para el consumo familiar. Por otra parte, también algún porcentaje de estos cereales y bebidas son para la venta y así generar pequeños ingresos (FUNICA, 2015).

3.4.2 Mercado Nacional

El mercado del cacao se visualiza muy alentador este año, dada la buena calidad del grano que se produce en Honduras, a los que se suman los sellos orgánicos y comercio justo, lo que hace que el grano se venda a un precio diferenciado en los mercados del exterior. También la demanda creciente que tiene el producto en el mercado internacional, hace que el panorama del cacao luzca positivo, motivados por esto los actores del rubro se han dado a la tarea de incrementar la producción (Crespo, 2017).

3.4.3 Mercado en Olancho

El mercado de chocolate en Olancho y el municipio de Catacamas es un mercado centroamericano, ya que se comercializa en los Países de; El Salvador y Guatemala también se logra exportar a Suiza; nuestro País Honduras tiene un mercado privilegiado, la tonelada de cacao vale más de 4,000 dólares, sería 40 lempiras por libra, el compromiso con el mercado actual al cual se distribuye es de 1,500 toneladas, que hasta el momento es una demanda insatisfecha, porque no se ha logrado cubrir con lo solicitado. Se invita al hondureño a cultivar cacao, porque es cultivo muy generoso al momento de su producción y venta del mismo, y este ahora mismo mitiga los efectos del cambio climático (Crespo, 2017).

3.4.4 Tipos de Cacao Demandados

Según Rojas (2012), existen dos tipos de cacao que son los más demandados y se presentan a continuación:

A) Cacao orgánico

Este es un tipo de cacao orientado exclusivamente al mercado internacional. Cuenta con certificado que lo acredita como orgánico. Para el cacao orgánico, se debe llevar un Sistema Interno de Control para verificar que se cumple con las Normas Orgánicas. El cacao orgánico puede alcanzar sobreprecios de hasta 3,300 dólares por tonelada métrica.

B) El cacao convencional

El cacao convencional tiene gran demanda internacional, especialmente en los Estados Unidos, Europa y Japón. Es utilizado tanto para la fabricación de chocolates como para el polvo de cacao. Otro uso importante es la manteca extraída del cacao para la industria cosmética. En Centro América, es utilizado como materia prima para su posterior

procesamiento y transformación. Entre los clientes están importadores salvadoreños y la industria nacional (Somarriba, 2010).

3.5 El sector Agropecuario de Honduras

La actividad agropecuaria de Honduras mejoró su desempeño durante el primer semestre 2016 con respecto a igual del periodo del año pasado. Un informe del Banco Central de Honduras (BCH) indica que el crecimiento fue de 4.8%, superando el 1.7% logrado a junio del año anterior (2015), la actividad agrícola fue impulsada por la producción de café (6.1%), frutas (1.8%), y banano (3.8%) (FHIA, 2016).

De acuerdo con el BCH, la actividad de pesca estuvo determinada por el incremento del cultivo del camarón, que se explica por la adopción de nuevas estrategias de producción para evitar la propagación de enfermedades. Por otra parte, el resultado de la avicultura se sustentó en la mayor producción de aves de corral (9%) y de huevos (1.5%) (FHIA, 2016).

El sector agropecuario es el más importante generador de producción, ingresos, exportaciones y empleo de la economía hondureña, además de que aporta valiosos servicios ambientales, la población rural emigra al extranjero envía importantes ingresos en divisas, sin embargo, el sector recibe escaso apoyo estatal, crédito e inversiones, lo que restringe su desarrollo sostenido (FHIA, 2016).

Así en los últimos años su crecimiento ha sido débil y volátil, con baja productividad y escasamente competitivo y el potencial del bosque es subutilizado. Algunas actividades (melón, palma africana, avicultura, acuicultura, caña de azúcar y piña) muestra un fuerte dinamismo y ellas se ha logrado cierta diversificación. El superávit comercial agropecuario ha declinado, a raíz del débil aumento de las exportaciones y la elevación considerable de las importaciones agroindustriales y de granos (FHIA, 2016).

Por ello, Honduras tiene que enfrentar tres desafíos para modernizar el medio rural, elevar la productividad, mejorar su competitividad y capacidad de aprovechar el Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica, Estados Unidos y la Republica Dominicana (DR-CAFTA, por sus siglas en inglés) e incrementar productivamente el ingreso de los pobres (FHIA, 2016).

3.5.1 Importación de cacao en Honduras

De acuerdo con la secretarias de agricultura y ganadería, SAG (2016), a nivel global las importaciones de cacao y sus preparaciones crecieron a un ritmo de 8.4% en el período 2012-2016, al pasar de US $ 10.733 millones en 2010 a US $ 14.836 millones en 2016; en términos de volumen se incrementaron alrededor de un 0.9% promedio anual, al pasar de 4,277.41 Tm en 2010 a 4,448.22 Tm en 2016.

Se puede evidenciar una alta dependencia de ellas, en particular de chocolate y demás preparaciones al observar su valor y volumen importado en la serie, liderando las mismas aproximadamente en un 95.1% con un promedio de valor importado de US $ 12.406 millones, proveniente en su mayoría de Centroamérica (34.2%), especialmente de El Salvador (16.2%) y Guatemala (15.7%), Estados Unidos de América (33.8%) y México (22.4%) (SAG, 2016).

3.5.2 Exportaciones de cacao en Honduras

De acuerdo a cifras del Banco Central de Honduras (BCH) las exportaciones del cacao y sus preparaciones en el período 2012-2016 estuvieron conformadas principalmente por el cacao en grano (75.2%) con una generación promedio anual de divisas de US $ 0.47 millones teniendo como principal destino a El Salvador (35.0%), Suiza (26.2%) y Estados Unidos de América (16.7%) (SAG, 2016).

Le siguen en menor medida los chocolates, manteca, cacao en polvo y la pasta de cacao con una media de valor exportado de 0.08, 0.07, 0.02 y 0.001 millones de dólares estadounidenses respectivamente, cuyo destino primordial fueron Estados Unidos de América (51.6%), Centroamérica (14.4%), esencialmente a Guatemala (42.9%), El Salvador(27.9%) y Costa Rica (21.0%), y Suiza (13.8%). Las exportaciones de cacao hacia otros países crece año con año, por lo que la oferta debe aumentar con la demanda creciente (SAG, 2016).

3.5.3 Requisitos para comercializar cacao en mercado exterior

Para la comercialización del cacao al mercado exterior, es necesario contar con los requisitos oficiales que exigen las autoridades correspondientes en cada país. En Nicaragua, el Centro de Trámites para las Exportaciones (CETREX); el Centro de Trámites de exportación e importación en El Salvador (SICEX) y el Centro de Trámites para exportaciones (CENTREX) en Honduras establecen los siguientes requisitos: Formulario de declaración de mercancías de exportación, Factura de exportación, Constancia de certificación fitosanitaria emitida por los servicios regionales de los Ministerio Agropecuarios (Diaz, 2012).

3.6 Cadena de valor del cacao en Honduras

Según la APROCACAHO (2015),la cadena de valor del cacao en Honduras está constituida por proveedores de insumos, productores, acopiadores, comercializadores y compradores ubicados algunos en el ámbito de influencia de la producción y otros fuera de él, así como por diferentes instituciones, organismos, programas y proyectos de apoyo tanto para la prestación de servicios como para la asistencia técnica y capacitación. Las importaciones de productos elaborados a base de cacao por parte de Honduras muestran un comportamiento ascendente para el período 2011-2015, con una tasa de crecimiento promedio anual del 9 %. El aumento en el consumo nacional de productos elaborados de cacao se debe a razones naturales de crecimiento de la población, a que la industria transformadora en Honduras no ha incursionado en el proceso de sustitución.

A) Eslabón de insumos

En este eslabón de la cadena, en los últimos años, se han incorporado nuevos actores desde diferentes perspectivas: los que producen sus propios insumos (material genético y abono orgánico) y los entregan a sus asociados y los que producen insumos para el mercado y para sus propias necesidades.

B) Eslabón de producción

El eslabón de la producción se caracteriza por tener la mayor cantidad de actores, de los cuales 30% son productores organizados en asociaciones y cooperativas, agremiadas en la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO), que funciona como una organización de segundo piso. Con el propósito de facilitar el acceso a servicios financieros y no financieros a los productores.

C) Eslabón de procesamiento y pos-cosecha

En este eslabón se desarrollan los procesos de acopio, fermentación, secado y almacenamiento del cacao. En los últimos 4 años se ha mejorado los procesos de beneficiado con infraestructuras apropiadas que garanticen la calidad homogénea para la cadena de cacao fermentado fino. Ha implicado trabajar en el beneficiado centralizado, dotando de infraestructura y capacitaciones a las cooperativas (APROCACAHO, 2015).

D) Eslabón de comercializadores

En este eslabón encontramos a dos tipos de actores: los primeros son los que poseen contratos o acuerdos formales en la cadena, como Chocolats Halba y Xoco Fine Cocoa y más recientemente Chocolates del Caribe (APROCACAHO, 2015).

E) Eslabón de transformación

El eslabón de transformación es el más débil en la cadena de valor del cacao en Honduras. Este eslabón no cuenta con muchos actores y relaciones, dadas las características históricas del país, por ser netamente productor de granos y tener procesos de transformación artesanales. En su mayoría, los productos terminados derivados del cacao, son importados (APROCACAHO, 2015).

A nivel de país hay iniciativas de procesamiento de chocolate artesanal, en su mayoría lideradas por mujeres emprendedoras, como: Cooperativa San Fernando, Nany, APACH, DACHOJ, Mujeres de amor Maya, CHOCOSCHA, Mi Café, Galería del Cacao, Ruta del Cacao, Chocolate Fael Madetous, Roatán, Mayak Waqücha, Oro Maya, CHOCOLAK, Mujeres Victoriosas, Chocolate del Caribe, AMALANCETILLA, Industria de las Especies Venadito, Lacthosa, AMUCALAY, Mujeres chocolate de ASOPROPIB CHOCOLAN y CHOVIF (APROCACAHO, 2015).

3.7 Mercados potenciales de cacao

Para determinar donde se puede vender el cacao y cuáles son las condiciones en términos de calidad y pago, es necesario conocer adecuadamente los tipos de mercado. En Centro América los mercados se han definido en relación a la demanda. El mercado potencial de cacao es muy extenso tanto nacional como internacional, aunque, las exigencias de mercado pueden ser muy variables ya que estos pueden demandar diferentes tipos de cacao para cada tipo de segmento de mercado (APROCACAHO, 2015).

A) Industria nacional

Si el cacao se comercializa en el mercado nacional, de acuerdo con los tipos de mercados y transacciones es necesario cumplir con las obligaciones fiscales ante las instancias

correspondientes y cumplir con los estándares de calidad acordados con el comprador (Flores, 2016).

Los mercados populares nacionales, donde se vende y compra cacao son manejados por comerciantes locales (mayoristas y minoristas) abastecidos por intermediarios que acopian el grano en diferentes zonas de cada país. Tradicionalmente, la compra la hacen personas que realizan la transformación del cacao a cereales, pasta y crema de cacao. Su principal uso es para la realización de bebidas tradicionales, venta de bebidas refrescantes en puestos populares o en las calles. Chocolates, cobertura de dulces y tablillas entre otros tipos de subproductos derivados del cacao (Flores, 2016).

3.8 Administración de fincas de cacao

En la administración de este cultivo, hay tres factores principales que influyen sobre el rendimiento, el clima, el suelo y los requerimientos del cultivo, elementos necesarios para definir las estrategias de manejo del sistema productivo (Roja, 2012).

Conforme Müller (2008), para mejorar la producción de cacao se debe considerar los factores ambientales y sus interacciones; pero, el impacto sobre crecimiento y productividad depende de la genética, que determina las características fisiológicas y morfológicas. Entre los factores climáticos, la temperatura es crítica para el crecimiento; el régimen pluviométrico, a pesar de su importancia, puede ser suplementado con riego; la radiación solar y la humedad relativa interfieren en los mecanismos fisiológicos de la planta; aun así, no son limitaciones ecológicas debido a la posibilidad de controlar.

El cacao a pleno sol, con abastecimiento adecuado de agua y nutrientes, protegido del viento, produce más que cultivado bajo sombra. Debido al aumento de la fotosíntesis, las plantas

requieren mayores cantidades de nutrientes; por tanto, se debe procurar acorde a sus necesidades (frecuencia y cantidad); porque la capacidad fotosintética está correlacionada con la concentración de nitrógeno en las hojas y, en plantas muy sombreadas, dosis altas de nitrógeno disminuyen la tasa fotosintética (Costa et al, 2001).

3.9 Diagnóstico

De acuerdo con Basurto (2001), etimológicamente diagnóstico proviene de gnosis: conocer y día: a través: así entonces significa: conocer a través o conocer por medio de. Sin embargo, diversos autores que abordan este tema van más allá de su raíz etimológica, algunos entendiéndolo como resultado de una investigación, o como una explicación de una situación particular o como una descripción de un proceso, o como un juicio interpretativo, o bien sólo un listado de problemas con un orden de prioridades: así entonces, es necesario revisar.

3.9.1 Funcionalidad del diagnóstico

El diagnóstico nos permite conocer mejor la realidad, la existencia de debilidades y fortalezas, entender las relaciones entre los distintos actores sociales que se desenvuelven en un determinado medio y prever posibles reacciones dentro del sistema frente a acciones de intervención o cambios suscitados en algún aspecto de la estructura de la población bajo estudio (Rodriguez, 2007).

Además nos permite definir problemas y potencialidades, profundizar en los mismos y establecer ordenes de importancia o prioridades, como también que problemas son causa de otros y cuales consecuencia, de igual forma nos permite diseñar estrategias, identificar alternativas y decidir acerca de acciones a realizar (Rodriguez, 2007).

3.9.2 Tipos de diagnósticos

Inductivo: El método inductivo o inductivismo es aquel método que obtiene conclusiones generales a partir de premisas particulares. Se trata del método científico más usual, en el que pueden distinguirse cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de estos hechos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una generalización y la contrastación (Pérez y Merino, 2012).

Participativo: Es un método de participación ciudadana diseñado para obtener las opiniones y la participación de grupos de usuarios, hogares residenciales y otros actores locales en la recolección y análisis de información sobre innovaciones tecnológicas, intervenciones de desarrollo o propuestas de recursos o políticas de uso de la tierra que afectan a una comunidad o región (Carbajal, S.F).

Observación: Desde el punto de vista científico, la observación es un proceso lógico a través del cual se obtiene el conocimiento, cuya función principal e inmediata es obtener información sobre el objeto que se tome en consideración de estudio. Es una técnica permite la aproximación al conocimiento y a la comprensión del contexto ciudadano; la observación puede ser exploratoria, analítica, descriptiva (Amador, 2013).

IV. MATERIALES Y MÉTODO

4.1 Descripción y ubicación del lugar del estudio

El trabajo se realizó en la comunidad Las Marías, que está ubicada en el Municipio de Dulce Nombre de Culmí, a 53 Km de la ciudad de Catacamas. La extensión territorial del municipio de Dulce Nombre de Culmí es de 2,960.6 km2. Este municipio limita al norte con el municipio de Iriona, departamento de Colón, al sur con el municipio de Catacamas, Departamento de Olancho y la Republica de Nicaragua, al este con el municipio de Wampusirpe, departamento de Gracias a Dios, y al oeste con los municipios de Catacamas y San Esteban, departamento de Olancho (AMHON, 2015).

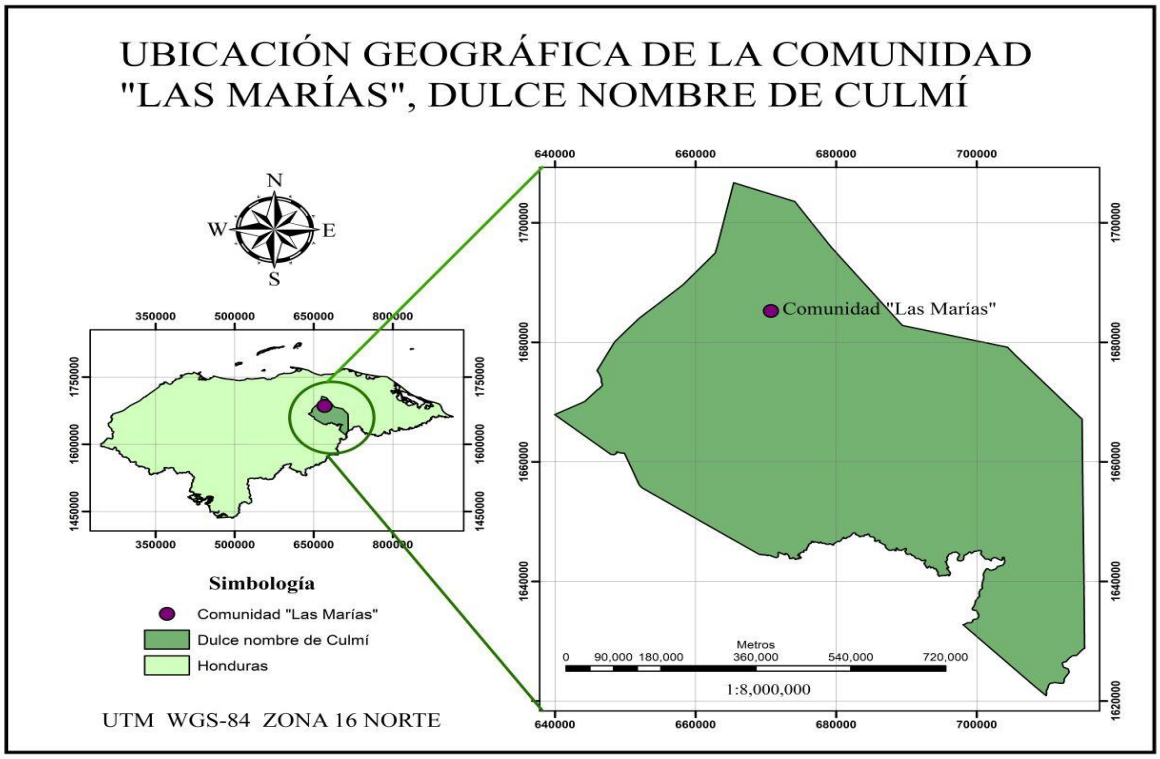


Figura 1. Ubicación geográfica de Las Marías, Dulce Nombre de Culmí

4.2 Método

Por las características propias de la investigación, se utilizó el método descriptivo transaccional, con enfoque de carácter no experimental, en vista que no hubo manipulación deliberada de las variables, sino que se observó la situación en un contexto natural y posteriormente, analizamos las variables siguiendo la línea no experimental, recurriendo a la variante transversal para desarrollar la investigación dentro de un periodo de tiempo específico, además se empleó una metodología descriptiva y cualitativa, puesto que se describieron los resultados de manera numérica con los datos obtenidos en el estudio.

Cuadro 1*:*Propósitos y valor de los alcances de la investigación

Alcance	Propósito investigativo	Valor
DESCRIPTIVO	Identificar la situación actual de la cooperativa, de los aspectos socioeconómicos, productivos, de comercialización y de potenciales para el futuro.	La descripción de cada uno de las variables e indicadores, es útil para mostrar con precisión las dimensiones del estudio en la comunidad de Las Marías, Dulce Nombre De Culmí, Olancho.
CORRELACIONAL	Conocer la relación que existe entre los productores y las instituciones que brindan financiamiento a los involucrados.	Tiene un valor comparativo para visualizar la relación que existe entre dos o más indicadores para el cumplimiento de un objetivo en común.
EXPLICATIVO	Explica el por qué, o las causas de los eventos en un momento especifico sin modificar las variables en estudio.	Dar a conocer la importancia de la asociación y funcionamiento de las organizaciones productivas.

Fuente: Elaboración propia

4.3. Desarrollo de la investigación

El desarrollo del estudio se dividió en 4 fases que se muestran a continuación:

Fase I:	Inicio (anteproyecto de PPS).
Fase II	Ejecución (levantamiento de encuestas).
Fase III	Tabulación y análisis de la información
Fase IV	Elaboración del documento final y presentación de resultados

4.4. Recopilación de la información

La cantidad y calidad de la información recabada en este estudio responden a las necesidades previstas según cada objetivo planteado; lo que da razón para que sea confiable y objetiva. La información se recabo mediante fuentes secundarias como primarias, mismas que se describen a continuación:

4.4.1 Fuentes primarias

Esta información fue recabada mediante la aplicación de cuestionarios a los involucrados en el proyecto a manera de realizar un diagnóstico actual del sector en estudio mismo que es base, sustenta la información cuantitativa recabada.

4.4.2 Fuentes secundarias

Se utilizaron medios escritos como ser: materiales bibliográficos, investigación y lecturas de libros, artículos de periódicos y revistas. De esta forma con las fuentes secundarias nos facilita el conocimiento concerniente a cerca del tema de estudio.

4.5 Variables

Para un estudio verídico se tomaron en cuenta las siguientes variables:

- **Socioeconómicos:** Con el propósito de conocer las condiciones y características socioeconómicas bajo las cuales viven y producen los productores de cacao.

- **Productivos:** Para verificar las principales actividades que realizan en el desarrollo del cultivo del cacao desde la preparación previo al establecimiento de la plantación hasta la cosecha, incluyendo los costos de producción.

- **Comerciales:** Con el fin de valorar las condiciones en las cuales los productores están comercializando el cacao que producen y las rutas de comercialización, incluyendo los costos de comercialización.

- **Ambientales:** Como componente transversal en las actividades productivas de manera que se pueda valorar la sostenibilidad de las mismas en un tiempo específico para la realización de este estudio.

4.6 Definición de la población en estudio

Para la realización del trabajo de investigación se tomó en cuenta el 100% de la población que serían las 15 fincas productoras de cacao ubicadas en la comunidad Las Marías, Dulce Nombre de Culmí. Considerando que estas fincas productivas son las que se encuentran asociadas a la cooperativa Agroforestal Río Plátano (COAFORPLA), se aprovechó el asocio para determinar la productividad por manzana y los mejores canales de comercialización. El tema en cuestión, fue socializado con los productores de las fincas y posteriormente se levantaron las encuestas para la obtención de los datos que son el indicador para la toma de decisiones y la elaboración de conclusiones.

4.7 Tabulación y análisis de la información

El proceso de análisis parte de la información recogida en las encuestas, se construyó una base de datos en el software Excel 2016 que es una tabla dinámica y gráficos dinámicos utilizando porcentajes sumatorias, rangos con la que se determinó el número total de variables, clasificando los aspectos de interés de la población de estudio con la finalidad de dar un punto de vista coherente y veraz.

4.8 Elaboración del informe final y presentación

El informe final de tesis fue elaborado y presentado a cada uno de los asesores asignados para su debida aprobación. Luego que esté aprobado se realizará una presentación a los asesores secundarios y terciarios.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación, se describen los resultados obtenidos en función de la información recolectada mediante las encuestas aplicadas a los 15 productores de la COAFORPLA, los cuales a través de su colaboración y participación permiten conocer información valiosa respecto a la situación socioeconómica, ambiental, así como todo lo relacionado a las principales actividades productivas adoptadas en la producción de cacao, obteniendo así un diagnóstico general de dichos productores y asociación

5.1. Situación organizacional y operativa de la COAFORPLA

Nombre: Cooperativa Agroforestal Rio plátano
Año de fundación: 22 de febrero de 1994

En los datos recabados por medio del cuestionario aplicado a la Cooperativa Agroforestal Rio Plátano, la propiedad que ocupa la cooperativa pertenece totalmente a los productores, cuenta con su personería jurídica que fue extendida en términos de "Cooperativa" en el año 1994, mantiene 8 personas empleadas directamente, son 48 productores asociados a la cooperativa actualmente, los cuales al inicio eran 86 productores. Cabe mencionar que de los 48 productores solamente 15 se dedican a la producción de cacao, los demás se dedican principalmente a rubros de transporte y lácteos.

Su capital al iniciar operaciones fue de L. 140,000.00, el cual se ha convertido en un monto de L. 7,000,000.00. Los rubros productivos atendidos inicialmente fueron café, resina de pino, madera y transporte, con el transcurrir del tiempo estos rubros fueron cambiando y en

la actualidad se trabajan los rubros de transporte, lácteos y cacao, ya que con los otros rubros se tuvieron malas experiencias que resultaron en perdidas productivas y económicas.

La creación de la cooperativa tuvo motivación en las oportunidades de la zona y en el deseo de vender la producción obtenida de sus rubros a un mejor precio sin tener que acudir a los intermediarios. Para incursionar en el rubro del cacao se le brindó a cada productor por parte de la cooperativa, bombas, carretas de mano, pala, azadón y tijeras de podar para su motivación.

Actualmente la cooperativa no cuenta con programas de asistencia técnica para sus productores, tampoco cuenta con alianzas estratégicas con mercados para la compra del cacao por ende los productores se ven obligados a vender su producción a intermediarios y en algunos casos al consumidor final, lo cual no permite mantener precios estables, actualmente la libra de cacao se comercializa con los intermediarios a L.12.00, lo que es un precio muy bajo para el productor. La cooperativa COAFORPLA actualmente y a lo largo de la trayectoria en el rubro del cacao ha contado con programas de capacitaciones para los productores de cacao como ser manejo de poda, calidad, y selección de semillas que son impartidas mayormente por la FHIA.

5.2. Generalidades

Durante el desarrollo de la cooperativa todas las actividades productivas han sido dirigidas y desarrolladas por el género masculino, sin embargo, estas barreras están siendo derribadas, abriendo oportunidades en condiciones relativamente iguales para las mujeres.

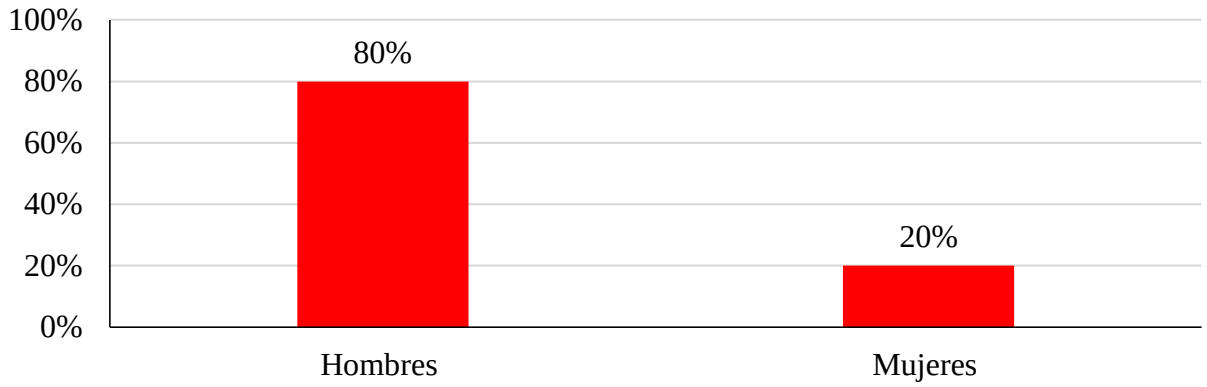


Figura 2. Género

Fuente: Elaboración propia

Al respecto la figura 2 describe que el 80%% de los socios son hombres y el 20% son mujeres. Aunque el porcentaje de mujeres es bajo, representa un avance hacia la participación de la mujer en esta organización.

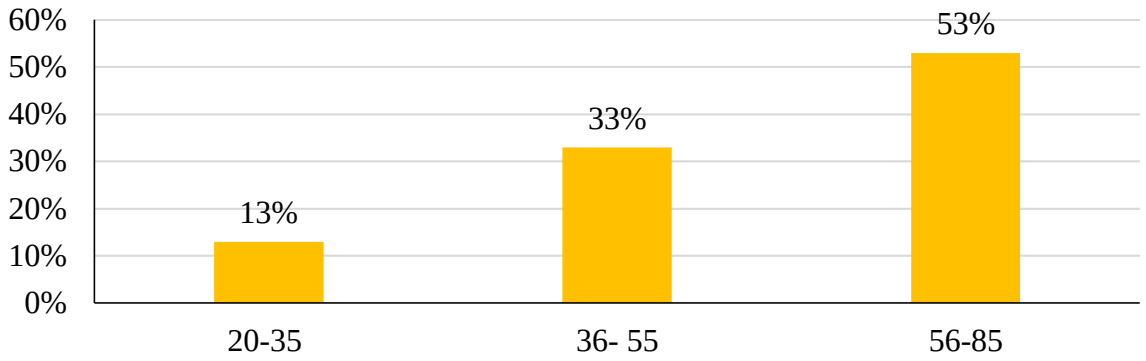


Figura 3. Edad

Fuente: Elaboración propia

La información de la edad de los productores da a conocer que la cooperativa cuenta con un gran potencial puesto que el 13% de los miembros tienen edades entre los 20 y 35 años, el 33% tienen edades entre 36 y 55 años y el 53% está entre los 56 a 85 años. Es decir que el 47% son productores relativamente jóvenes y con energía suficiente para realizar sus actividades productivas con éxito y contribuir con el buen desempeño de la cooperativa.

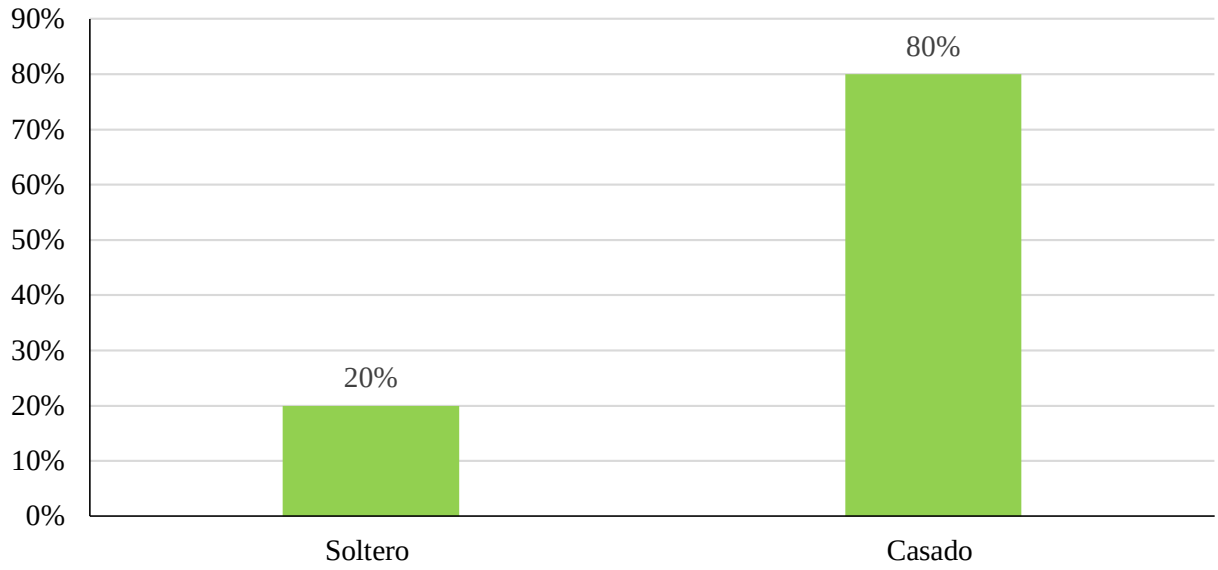


Figura 4. Estado civil

Fuente: Elaboración propia

La COAFORPLA muestra que la mayoría de sus socios (80%), están casados, lo cual permite inferir que existe una buena estabilidad porque regularmente los individuos casados alcanzan mayor madurez en la toma de decisiones. El 20% que está soltero coincide mayormente con edades menores.

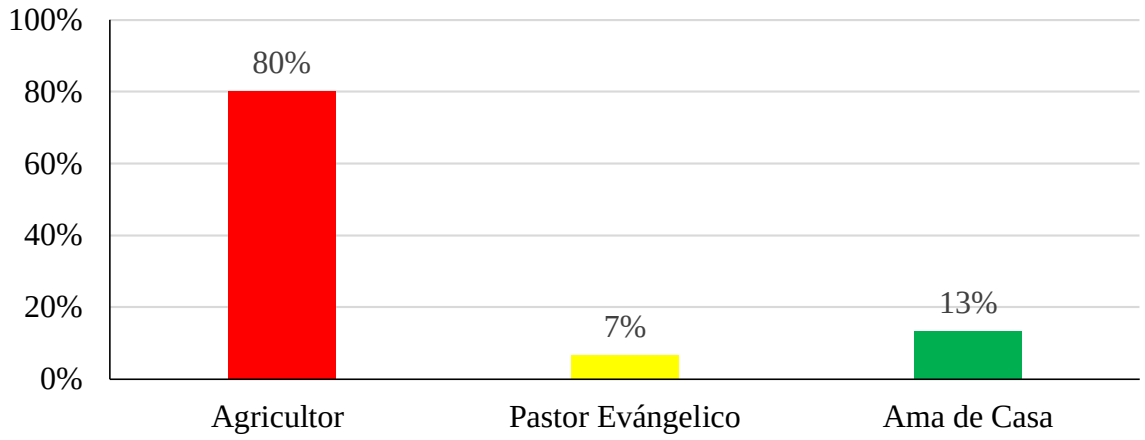


Figura 5. Ocupación

Fuente: Elaboración propia

En relación a la ocupación, la Figura 5 muestra que de los 15 productores encuestados en la comunidad de Las Marías, Dulce Nombre de Culmí, Olancho, un 80% se dedica a cultivar sus tierras en una explotación agraria para la extracción y explotación de los recursos en fincas agrícolas y un 13% se dedica al cuidado de sus casas, principalmente las mujeres apoyadas por sus esposos en actividades de agricultura, y un 7% son pastores evangélicos de la comunidad

5.3. Aspectos socioeconómicos

A continuación, se muestra información socioeconómica sobre los productores económicamente activos de la cooperativa COAFORPLA los cuales participan en el proceso de producción.

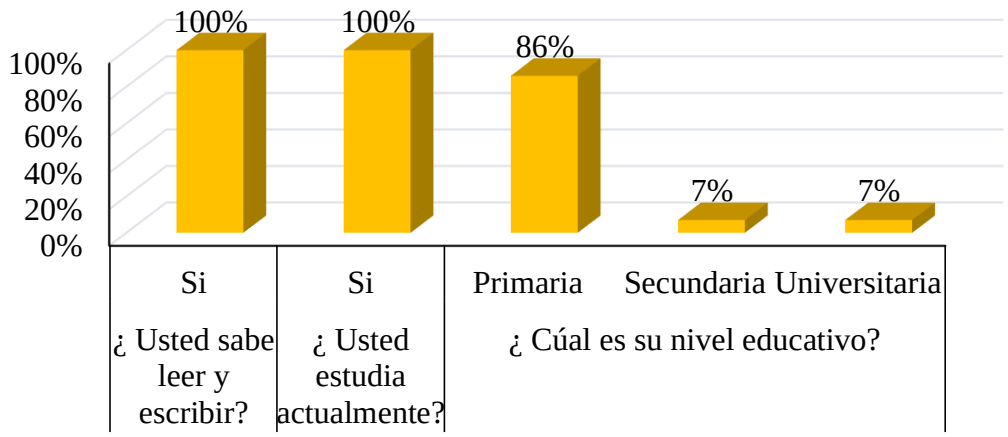


Figura 6. Nivel educativo

Fuente: Elaboración propia

De los 15 productores encuestados el 100% sabe leer y escribir, lo cual facilita el desarrollo de sus actividades productivas y sociales, detalla que el 100% de ellos no estudia actualmente también nos dimos cuenta que un 86% logró culminar la primaria, asimismo el 7% de los socios lograron culminar su educación secundaria y en igual cantidad un 7%, obtuvo su título universitario. En general, los 15 productores muestran un nivel de educación relativamente

adecuado si se toma en cuenta que en el país, de acuerdo a datos del Instituto Nacional de Estadísticas, hay un 13% de analfabetismo.

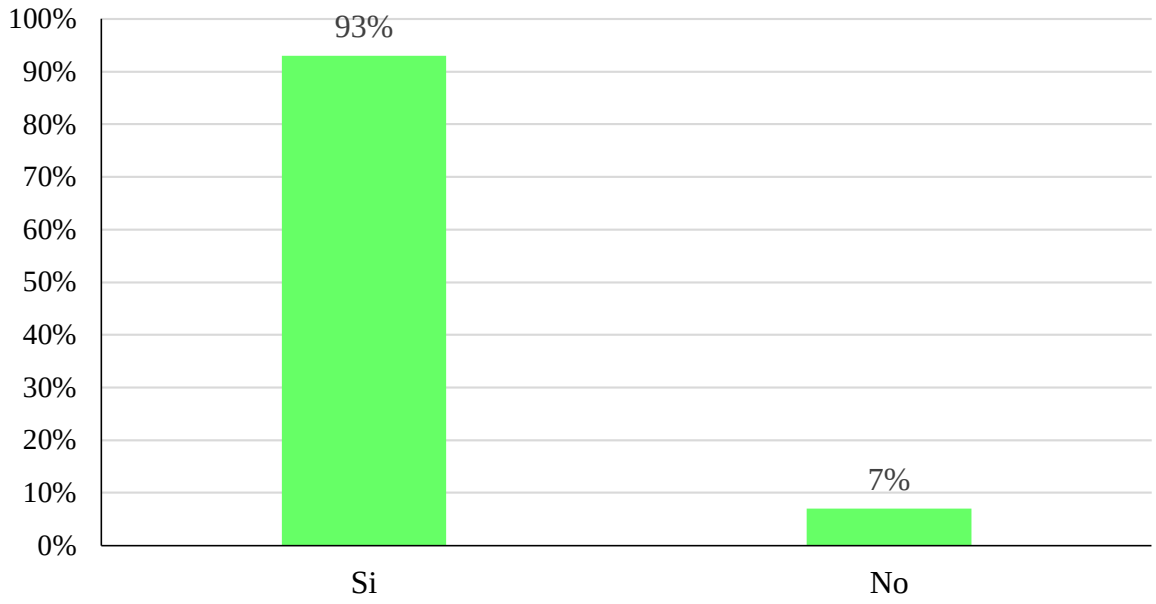


Figura 7. Vivienda propia

Fuente: Elaboración propia

Del 100% de los productores un 93% cuenta con vivienda propia, lo cual les permite más seguridad y estabilidad familiar y comunitaria, y se convierte en un factor motivador importante para propiciar inversión en vivienda y en los medios de vida como la producción agrícola.

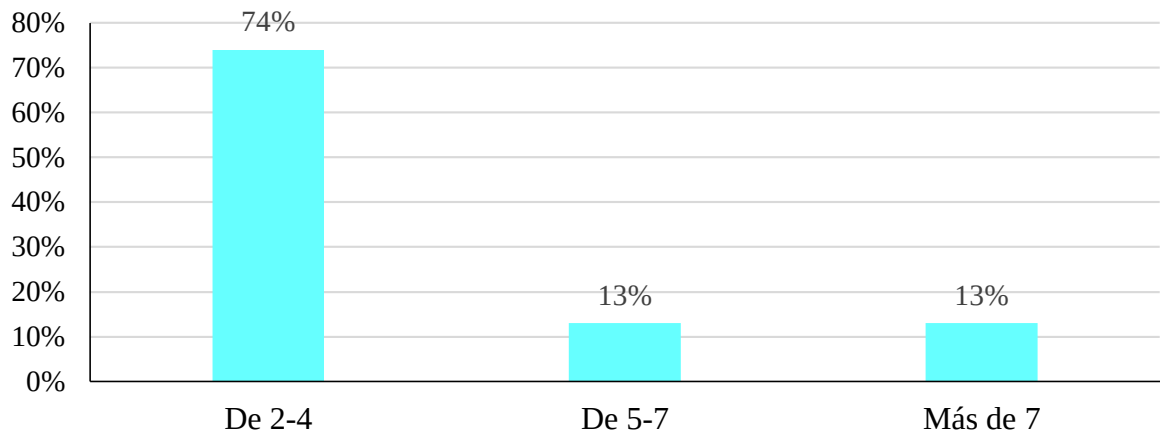


Figura 8. Integrantes del hogar

Fuente: Elaboración propia

La Figura 8 permite conocer que las familias de los productores no son familias numerosas, ya que el 13% tienen más de 7 personas, igual porcentaje tienen hogares con 5 a 7 personas y un 74% mayoritario corresponde a hogares de 2 a 4 personas. Adicionalmente, el 100% de las viviendas de los productores encuestados tienen servicios básicos como agua, sanitarios y luz solar, lo cual muestra un nivel de avance importante.

Cuadro 2. Ingreso medio por ciclo

Ingreso por ciclo productivo de Cacao	
Menos de L. 10,000.00	27%
De L. 10,000.00 – L. 15,000.00	53%
De L. 16,000.00 – L. 21,000.00	7%
De L. 22,000.00 – L. 27,000.00	13%
Total	100%

Fuente: Elaboración propia

De los 15 productores encuestados, un 27% obtienen un ingreso medio por ciclo menos de L.10,000, un 53% obtienen de L.10,000 a 15,000, un 13% reciben L. 22,000 a L.27,000.00 y

un 7% pero no menos importante obtienen de L, 16,000 a 21,000, de estos el 100% afirma que cada ciclo dura 3 meses. El ingreso promedio por ciclo (3 meses) es de L. 14,680.00 mientras que el total del año es de L. 58,720 (Ver Anexo 3).

5.2.3. Aspectos productivos

La producción no solamente es el proceso directo a través del cual se obtienen bienes, sino que también implica las condiciones dentro de las cuales se realizan dichos procesos.

Cuadro 3. Área de tierra que posee y cultiva

Área de tierra que posee (Mz)		Cuantas Mz de Cacao cultiva	
Menos de 10 Mz	33%	3 Mz	40%
De 10 – 30 Mz	27%	3.5 Mz	13%
De 31- 51 Mz	13%	4 Mz	13%
Más de 51 Mz	27%	4.5 Mz	7%
Total	100%	5 Mz	27%
		Total	100%

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la información que se muestra en el Cuadro 2, del 100% de la población un 33% posee menos de 10 Mz de tierra, un 27% posee de 10 a 30 Mz, mientras tanto un 13% posee de 31 a 51 Mz. y el 27% posee más de 51 Mz, de las cuales un 40% se cultivan 3 Mz,en un 13% se cultivan 3.5 Mz, y en un 13% cultivan 4 mz, también en un 7% cultivan 4,5 Mz y en un 27%cultivan 5 Mz. La mayor parte de los productores posee mucha área de tierra y cultivan una porción relativamente menor.

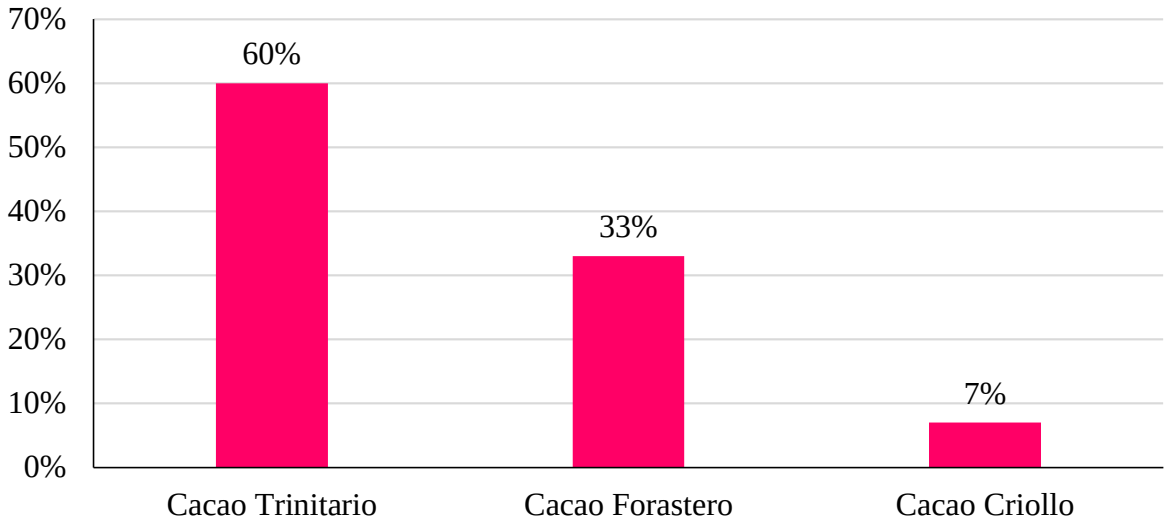


Figura 9. Variedad de Cacao

Fuente: Elaboración propia

La Figura 9 muestra que en la zona se cultiva mayormente (60%) la variedad trinitaria con el objetivo de obtener mejores rendimientos, en un 33% se cultiva cacao forastero y en un 7% se cultiva el cacao criollo. El cacao trinitario además de brindar mayor rendimiento permite mejores condiciones de comercialización debido a su demanda.

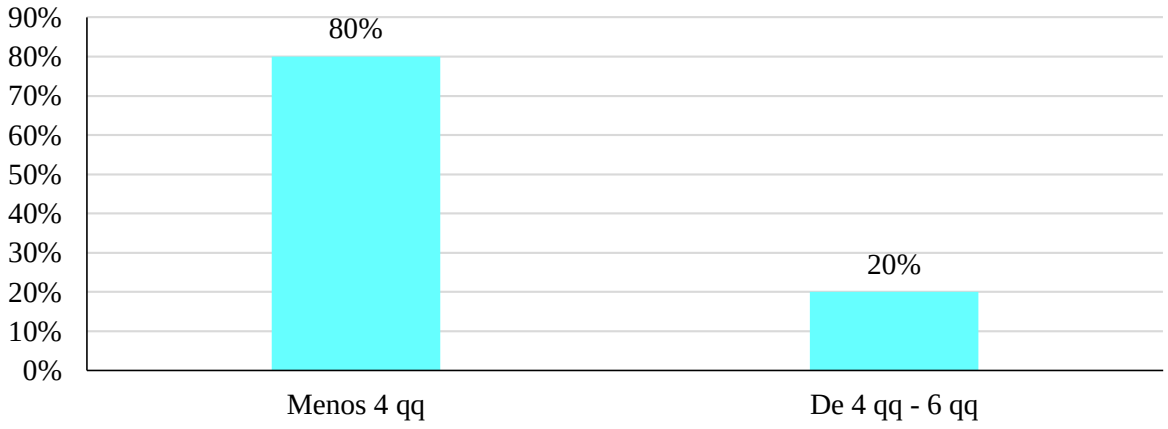


Figura 10. Producción por Mz

Fuente: elaboración propia

La producción obtenida por Mz en un 80% producen menos de 4 qq, y un 20% producen de 4 a 6 qq que también es el promedio de los productores de cacao en el país (Lara, 2018).

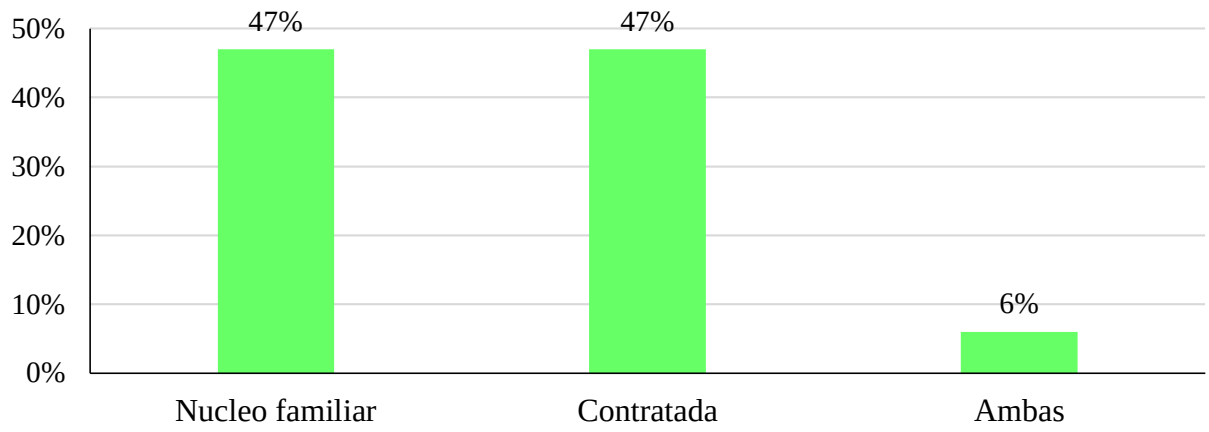


Figura 11. Procedencia de mano de obra

Fuente: Elaboración propia

La mano de obra es uno de los factores productivos de mayor importancia al momento de hablar de costos, los productores afirmaron que en un 47% utilizan el núcleo familiar, en un 47% es contratada y 6% utilizan ambas opciones. Para verificar la disponibilidad de mano de obra se consultó que tan disponible consideran los productores que es la mano de obra en la zona.

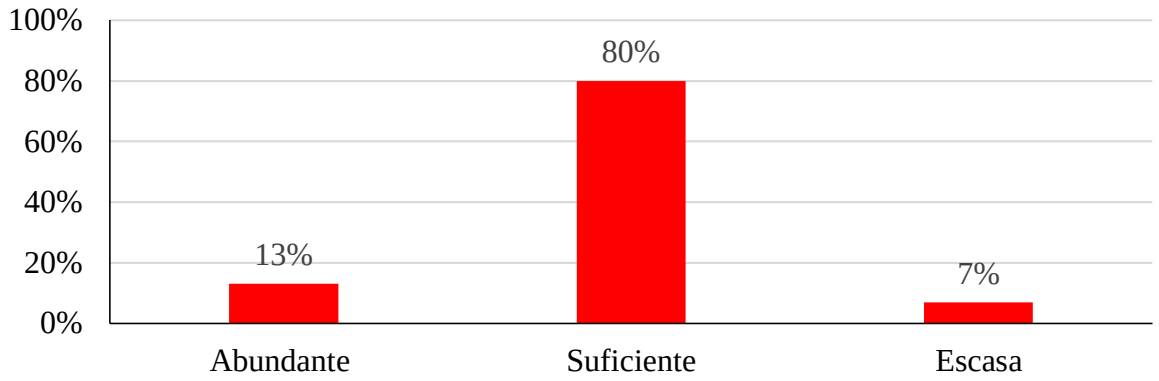


Figura 12. Disponibilidad de mano de obra

Fuente: Elaboración propia

La Figura 12 muestra la percepción de los productores sobre la disponibilidad de la mano de obra. El 80% de los productores percibe que la disponibilidad de mano de obra es suficiente, el 13% indica que es abundante, pero un 7% manifiesta que hay momentos en que la disponibilidad de la mano de obra es escasa.

Cuadro 4. Producción total por Mz

Producción por ciclo productivo	
Menos de 5 qq	7%
De 5 a 10 qq	53%
De 11 a 17 qq	27%
De 17 a 22 qq	13%
Total	100%

Fuente: Elaboración propia

En el cuadro 3 se describe la producción total por manzana cultivada, se observa que un 7% produce menos de 5 qq, un 53% produce de 5 a 10 qq, el 27% produce de 11 a 17 qq, y un 13% produce de 17 a 22 qq, la cantidad de producción de cacao depende de la variedad que se siembra en la zona. La producción promedio por ciclo es de 11 qq mientras que la producción promedio anual es de 44 qq (Ver anexo 4).

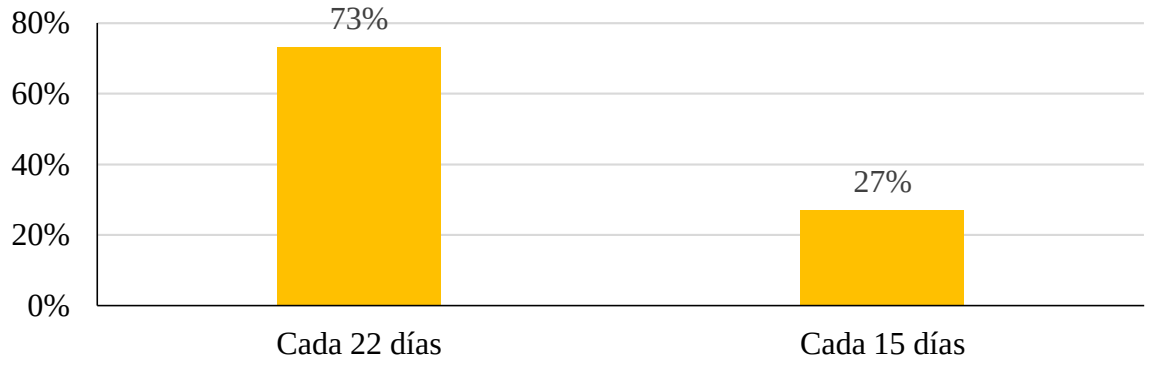


Figura 13. Tiempo de cortes de cacao

Fuente: Elaboración propia

Un 27% de los productores realizan cortes de cacao cada 15 días en sus fincas, y un 73% realizan cortes cada 22 días.

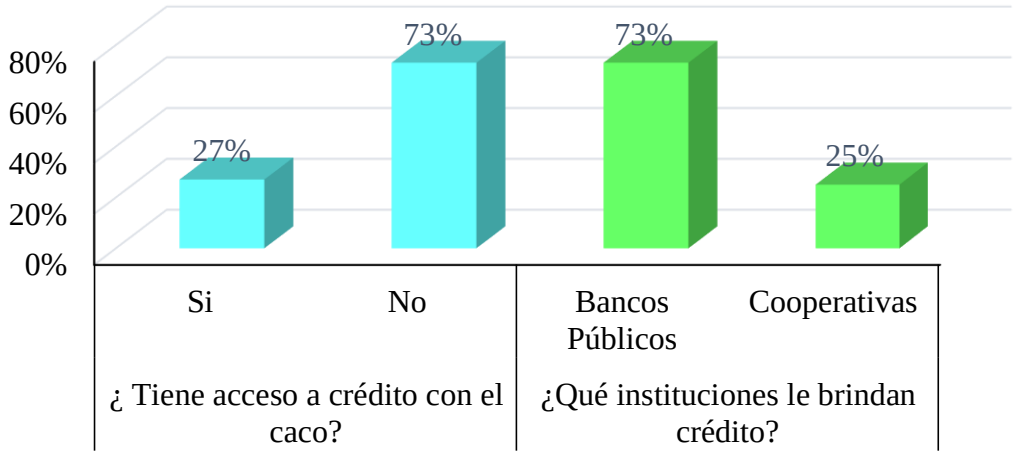


Figura 14. Acceso a crédito

Fuente: Elaboración propia

Uno de los principales problemas que se presenta en la asociación COAFORPLA es la falta de acceso al crédito, ya que un 73% de los productores no cuentan con una oportunidad al crédito y un porcentaje pequeño como ser un 27 % si cuenta con financiamientos de los cuales un 73% se los brinda los bancos públicos, y un 25% lo ofrecen las cooperativas. Según los productores actualmente la cooperativa no juega ningún papel en apoyo para que tengan acceso a crédito.

Cuadro 5. Costos de producción por Mz

Cuál es su costo de producción Mz / Ciclo	
L. 1,000.00	59%
L. 1,050.00	7%
L. 1,150.00	7%
L. 1,500.00	13%
L. 1,600.00	7%
L. 1,700.00	7%

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a lo manifestado por los productores en cada una de los cuestionarios aplicados, como se muestra en el cuadro 5, el costo de producción por Mz por cada ciclo en un 59% es de L. 1,000 que es la cantidad más relevante y más expresada por los productores, en un 7% el costo es de L1,050 al igual un 7% el costo es de L. 1,150, un 13% reflejo que el costo es L.1,500, en un 7% el costo es de L.1,600, y un 7% es de L.1,700. El costo de producción promedio por ciclo (3 meses) es de L. 4,590.00 mientras que el total del año es de L. 18,360.00 (Ver anexo 3).

5.2.4. Análisis de la rentabilidad

Como se puede observar en el siguiente análisis, el promedio de ingresos/ productores anuales es de L. 58, 720.00. Mientras que el promedio de egresos/ productor anual son de L. 18,360.00, lo que nos da una relación beneficio/ costo de L. 3.20 es decir que por cada lempira invertido obtiene una ganancia de L. 2. 20 lo que demuestra que son proyectos que dejan muchas utilidades para los productores.

Calcular

Ingreso Promedio Anual	L. 58,720.00
Egresos Promedio Anual	L. 18,360.00
R.B.C	L. 3.20

5.2.5. Aspectos de comercialización

A continuación se dan a conocer las características de los productores con relación a la forma en que realizan la comercialización del cacao que producen.

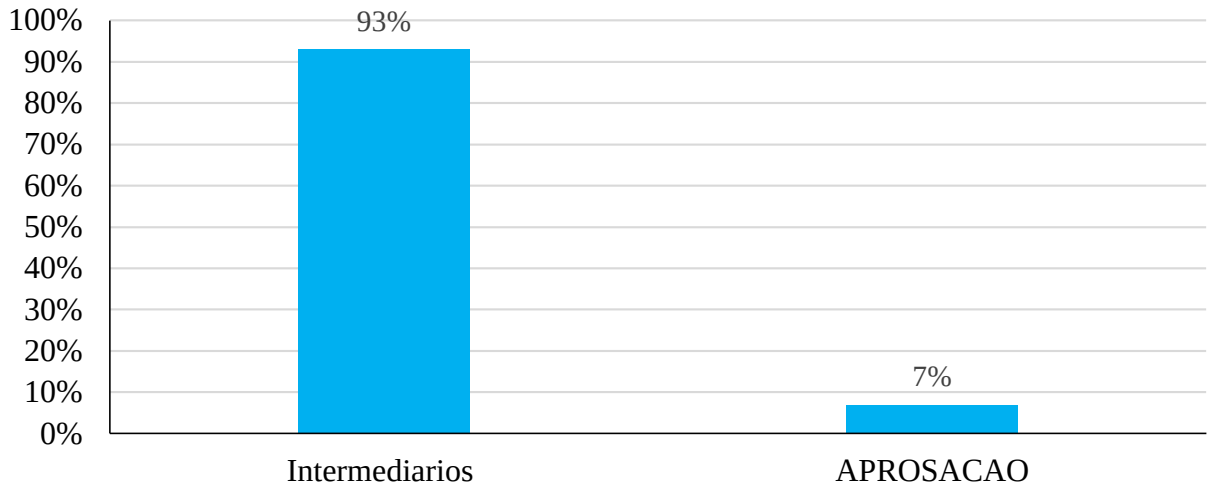


Figura 15. Comercialización

Fuente: Elaboración propia

La producción de cacao obtenida por los productores que forman parte de la COAFORPLA se vende en un 100% en grano seco, el mercado donde se vende la producción de cacao es determinante, ya que de eso depende el precio de compra y la rentabilidad. Actualmente el 100% de los productores lo venden en su comunidad y los compradores son en un 93% los intermediarios y en un 7% la APROSACAO. Esto se da ya que la cooperativa COAFORPLA no han establecido relaciones comerciales directas con empresas compradoras de cacao qué

existen en nuestro país como ser: Chocolats Halba, para la venta del cacao producido en la zona.

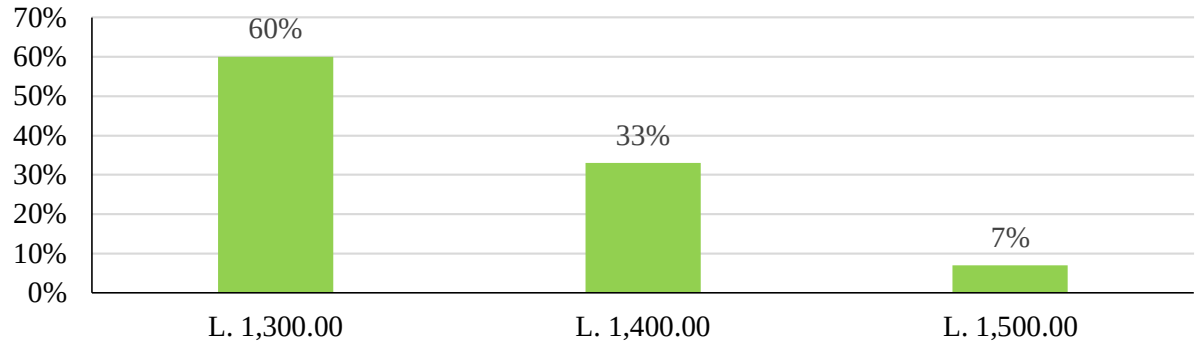


Figura 16. Precio de venta

Fuente: Elaboración propia

El precio por quintal al cual venden los productores de la COAFORPLA en un 60% L.1,300, en un 33% a L.1,400, y en un 7% a L. 1,500 lo cual son precios muy bajos.

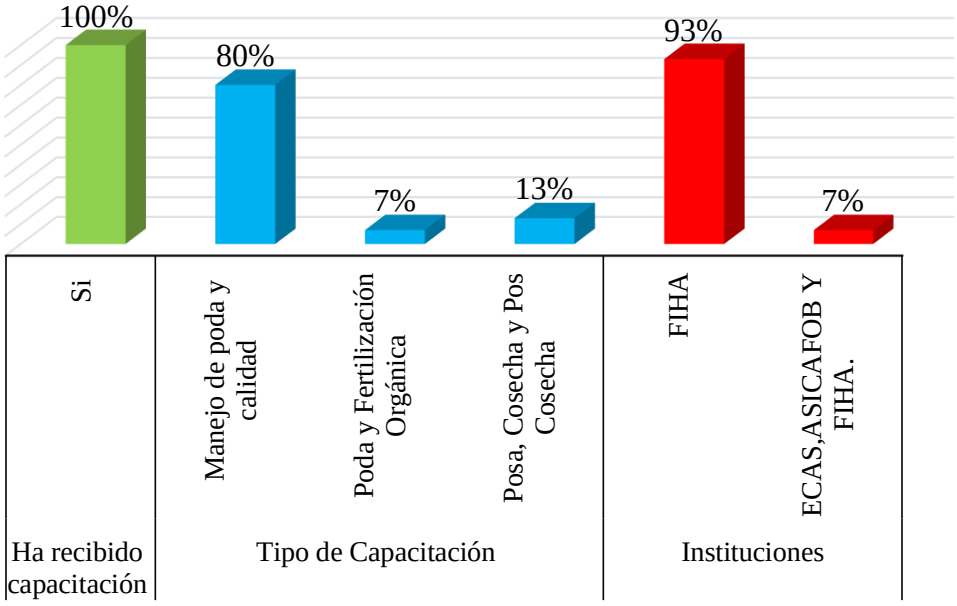


Figura 17. Capacitaciones en calidad del producto

Fuente: Elaboración propia

En este tipo de organizaciones, y porque no decirlo en la producción de cacao que es un producto que ha obtenido buena aceptación en la producción de las zonas rurales de Olancho, es determinante la asesoría técnica, administrativa y financiera, un 100% de los productores han recibido capacitaciones ya que, sin el conocimiento básico y oportuno, no se obtienen los resultados esperados. En este sentido la Figura 16 indica que en el marco de las capacitaciones recibidas por los socios de la COAFORPLA, 80% de los productores tienen conocimiento en manejo de poda y calidad, un 7% se divide en haber obtenido capacitación en poda y fertilización orgánica, y por último el 13% de socios se ha capacitado en la poda, cosecha y pos cosecha. Las organizaciones que se han encargado de capacitar a los socios de la COAFORPLA , en un 93% la FHIA Y ASICAFOB,y en un 7% ECAS,ASICAFOB Y FIHA

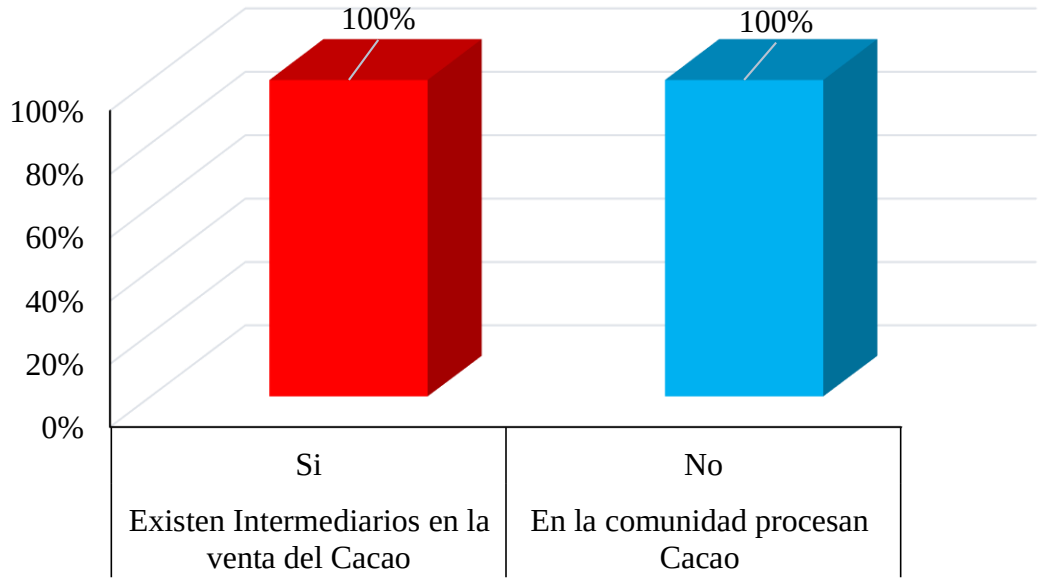


Figura 18. Intermediarios

Fuente: Elaboración propia

Es evidente que en toda comercialización de un producto casi siempre existen intermediarios al igual que en la COAFORPLA los socios dieron a conocer que en un 100% en la zona están presente los intermediarios en la venta de cacao, para los productores les es bien difícil

procesar el cacao a un producto final para el consumo de la población en general en un 100% no se procesa el cacao producido en la zona.

Existen muchos inconvenientes al momento de comercializar el cacao ya que no cuentan con alianzas estratégicas con ninguna asociación que le compre la producción de cacao y en un 100% el inconveniente más grande es los bajos precios a los cuales se enfrentan los socios de la COAFORPLA

5.2.6. Aspectos ambientales

Los elementos de la naturaleza son muy importantes para la producción agrícola, el uso sostenible de los mismos permitirá mejores condiciones de producción.

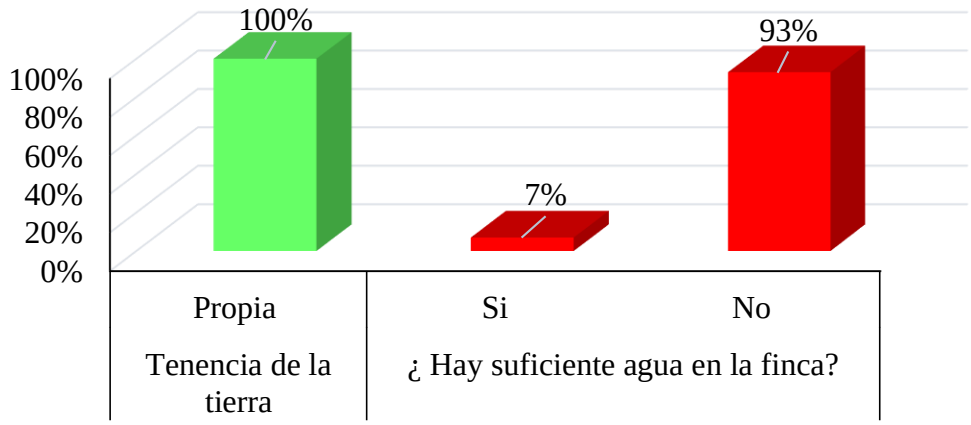


Figura 19. Tenencia de la tierra y agua

Fuente: Elaboración propia

La disponibilidad de tierra es un factor productivo sumamente importante para facilitar la producción con buen suceso, los socios de COAFORPLA en un 100% la tenencia de tierra es propia, en las fincas de las Marías Dulce Nombre de Culmí, Olancho cuentan en un 93% con suficiente agua y con 7% con muy poca agua para su cultivo en sus fincas.

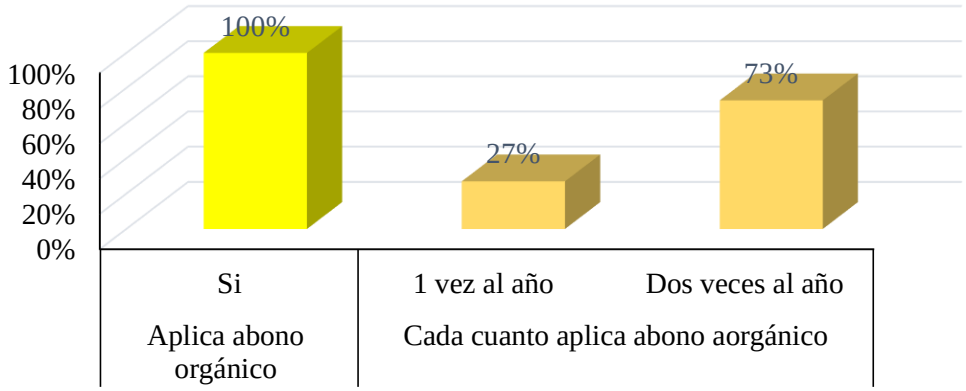


Figura 20. Abono orgánico

Fuente: Elaboración propia

Los productores socios de la COAFORPLA en un 100% cuentan con tipo de suelo o tierra negra, al igual en un 100% no utilizan productos químicos y lo han cambiado por abono orgánico, el cual es aplicado dos veces al año en un 73%y una vez al año en menor cantidad con un 27%.

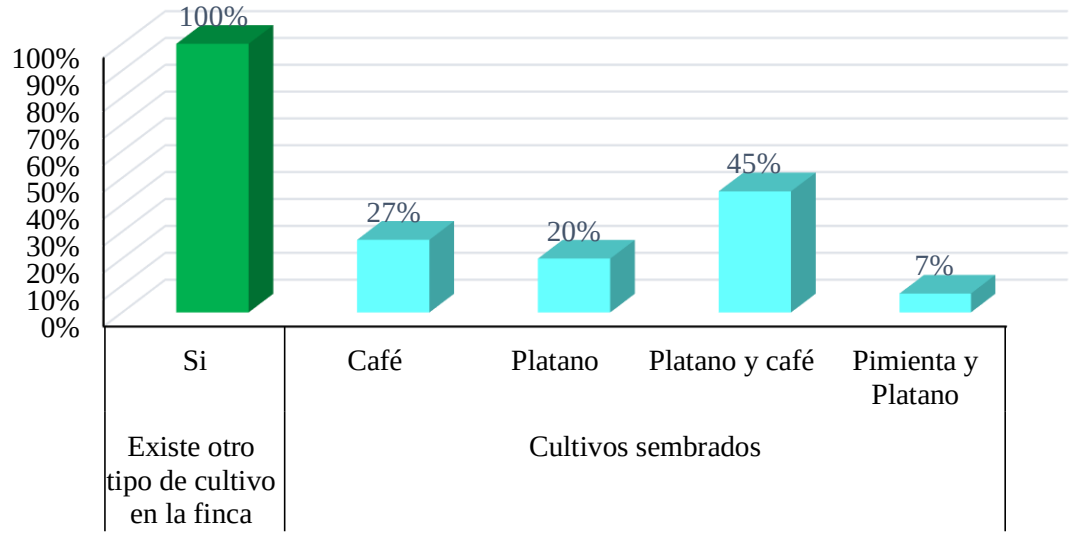


Figura 21. Diversificación de las fincas

Fuente: Elaboración propia

En la figura anterior se describe que los productores cuentan en un 100% con barreras vivas en sus fincas al igual en un 100% tienen o existen otros cultivos en la finca de los cuales un 45% es plátano y café, un 20% solamente café, un 20% plátano y solamente un 7% pimienta y plátano.

5.2.7. Estrategias orientadas a la mejora de la producción y la comercialización

Entre las estrategias que se pueden recomendar a partir de la información recabada sobre la producción y comercialización de cacao en Las Marías están las siguientes.

Producción

1. Actualmente la tecnología utilizada en las fincas es rudimentaria por lo que hacer uso de nuevas tecnologías para la producción de cacao vendría hacer más eficiente la producción.

2. Los productores venden el cacao únicamente como grano seco por lo que dar valor agregado a la producción de este es sumamente necesaria para ofrecer una mayor variedad reflejándose así en mayores ganancias.

3. Según lo productores la producción del cacao en sus fincas es 100% orgánica pero ninguna institución nacional o internacional los acredita, por lo que buscar la acreditación vendría a respaldar lo que dicen obteniendo así la oportunidad de ofrecer sus productos en mercados nacionales e internacionales.

4. Los registros y controles diarios en la cooperativa los llevan de forma manual por lo que hacer uso de paquetes para; llevar la contabilidad, facturar, llevar el inventario vendría a agilizar estos procesos.

5. Capacitaciones en: fertilización orgánica, control de plagas, enfermedades y en mejorar el rendimiento.

6. Elaborar un plan integral para apoyo a los productores.

Comercialización

1. La cooperativa no utiliza ningún medio de comunicación para dar a conocer el producto que ofrece por lo que invertir en publicidad permitirá llegar a los consumidores actuales y potenciales para que estos conozcan de la cooperativa y su producto y así vendría a incrementar sus ventas.

2. Actualmente el único lugar donde se ofrece el producto es en las fincas de los socios de la cooperativa por lo que establecer alianzas comerciales con supermercados, abarroterías, bodegas y pulperías para la venta de sus productos en estos lugares permitirá una mayor cobertura del mercado.

3. El único lugar en el cual vende la cooperativa su producto es en las Marías Dulce Nombre de Culmí por lo que realizar estudios de mercados en el casco urbano de Dulce Nombre de Culmí y La ciudad de Catacamas para conocer la aceptación del producto y estudios financieros para determinar la rentabilidad de la venta de este producto en estos lugares.

4. El producto que ofrece la COAFORPLA no cuenta con ninguna etiqueta u otros distintivos que identifique la empresa como su productora por lo que el diseñar etiquetas, logotipos y empaques para este producto vendrá identificarlos con la empresa.

VI. CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio se verificó que la cooperativa COAFORPLA cuenta con su personería jurídica que fue extendida el 22 de febrero del año 1994 y actualmente opera con un capital de L. 7 millones, lo cual da a conocer que la estructura de organización de los productores encuestados es formal, está adquiriendo solidez y tiene mucho potencial para continuar acompañando a los productores en sus procesos productivos de manera que puedan desarrollar con éxito las iniciativas actuales y futuras.

Las condiciones socioeconómicas de los productores objeto de este estudio continúan siendo de subsistencia, pero con características que muestran un avance muy importante. Cuentan con servicios básicos, tienen ingresos promedios relativamente aceptables y están brindando oportunidades de trabajo a muchas personas en la comunidad. Además, aunque manifiestan que siembran otros cultivos, la mayoría tiene confianza y esperanzas de desarrollo enfocadas en la producción de cacao debido a los resultados positivos que han obtenido hasta ahora. Esto no significa que la diversificación es incorrecta, pero si brinda una idea clara de la tendencia a especialización productiva que están experimentando los productores.

Destacable la participación familiar en las labores productivas de cacao, ya que el 47% de los productores manifiesta que la mano de obra es familiar. Esto reviste mucha importancia porque puede decirse que una buena parte de la producción de cacao de los productores de COAFORPLA esta basada en agricultura familiar, tipo de agricultura que debe ser fortalecida con un buen acompañamiento que permita mejorar los rendimientos productivos y económicos, así como buscar mercados que le brinden sostenibilidad.

Existen retos muy importantes en la forma de comercialización ya que la mayor parte de los productores están vendiendo a los intermediarios, perdiendo así la oportunidad de contar con mejores precios y beneficios adicionales que pueden surgir de alianzas estratégicas con compradores bien establecidos. En ese sentido, el papel de la cooperativa se está quedando muy corto y es sumamente necesario que colabore en la búsqueda de mejores mercados.

VII. RECOMENDACIONES

A la Cooperativa Agroforestal Rio Plátano, se incita a propiciar una mayor participación directa de las mujeres en la organización y desarrollo de la cooperativa y a buscar alianzas estratégicas para mejorar tanto la producción como la recolección y la comercialización del cacao producido por sus miembros.

Establecer un programa de acompañamiento frecuente de forma integral que incluya aspectos educativos, de salud, productivos, ambientales, de poscosecha, de distribución y de mercado es fundamental para la sostenibilidad socioeconómica, productiva y organizacional en la relación entre COAFORPLA y los productores, así como para que los productores se mantengan motivados en la producción de cacao.

A la Universidad Nacional de Agricultura que brinde capacitaciones a los productores de Cacao en áreas que presenten deficiencia como ser ; administrativas y de producción , canales de comercializa por medio de la vinculación universidad-sociedad.

Al gobierno local, mejorar las vías de acceso en cuanto a; señalizaciones y reparaciones de la carretera Dulce Nombre de Culmí las Marías - Catacamas.

VII. BIBLIOGRAFÍAS

(BCH), B. c. (2016). Glosari de terminos económicos, organizacionales y otros. Tegucigalpa, País: BCH.

(ICCO), O. m. (2016). Informe anual ICCO. Obtenido de Internatinal cocoa organization : file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Annual%20Report%20-%202014-2015%20-English-French-Spanish-Russian_FULL.pdf

Amador, M. G. (21 de Febrero de 2013). Metodología de la investigación. Obtenido de http://manuelgalan.blogspot.com/2013/02/la-observacion-como-metodo-de_21.html

AMHON, (. d. (2015). AMHON. Obtenido de http://amhon.hn/j1/index.php/gestion-conocimiento/revista-amhon-en-marcha

ÁNGEL AVALOS, J. R., & RIVERA SANTOS, B. N. (Febrero de 2016). PLAN DE EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO HACIA EL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA. CASO ILUSTRATIVO CÁRITAS ELSALVADOR. Obtenido de http://ri.ues.edu.sv/9392/1/TESIS%20FINAL%20FEBRERO%202016.pdf

APROCACAHO, A. d. (2015). SITUACIÓN ACTUAL DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN HONDURAS, Gestión del Conocimiento de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica (Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua). Obtenido de https://d2vmpwbfz8sj1e.cloudfront.net/sites/default/files/paragraph/attachments/analisis_honduras.pdf

Arvelo, M., Delgado, T., & Maroto, S. (2016). ESTADO ACTUAL SOBRE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO DEL CACAO EN AMÉRICA. Obtenido de IICA: http://www.iica.int/sites/default/files/publications/files/2017/BVE17048806e.pdf

B.M. (2015). Situación y perspectivas del mercado mundial del cacao. San Jose, Costa Rica.

Basurto, C. A. (Mayo de 2001). Diagnostico y sus aplicaciones en desarrollo comnitario P 82. Obtenido de http://trabajosocialmazatlan.com/multimedia/files/InvestigacionPosgrado/Diagnostico%20Carlos%20Arteaga.pdf

Calderon, M. (2014). comparacion de dos tipos de ingertos encacoo (3ra ed.). Turrialba, Costa Rica.

Capurro, D., & Rada , G. (2012). El proceso diagnóstico en la investigacion culitativa y cuantitativa. Santiago de Chile, Chile: Capurro, Daniela; Rada , Gabriel.

Carbajal, A. (S.F). Diagnóstico participativo: Definición, proceso y beneficios. Obtenido de lider.com: https://www.lifeder.com/diagnostico-participativo/

Chávez Amaya , O. E., & Chafla Granda, J. L. (Diciembre de 2015). Plan de negocios para la exportación de cacao (Theobroma cacao) orgánico al mercado europeo, producido bajo un sistema agroforestal en Catacamas, Honduras. Obtenido de https://censalud.ues.edu.sv/CDOC-Deployment/documentos/Cacap_zamorado_Factibilidad.pdf

Crespo, J. P. (12 de Diciembre de 2017). El negocio del cacao, grandes avances y propuestas económicas . Obtenido de http://vivaelcacao.com/es/produccion-mundial-de-cacao-aumento-185-en-ultimo-ano-cacaotero/

Diaz, A. (2012). Cultivo de Cacao en Sistemas Agroforestales. Guia Tecnica para Promotores (1era ed.). Managua, Nicaragua .

Enriquez, G. (1966). Selección y estudio de los caracteres de la flor, la hoja y la mazorca, útiles para la identificación y descripción de cultivares de cacao. Obtenido de CATIE Repositorio institucional: http://repositorio.bibliotecaorton.catie.ac.cr/handle/11554/3947

FHIA. (2016). Estudio de especies forestales bajo la modalidad agroforestal multiestrato con cacao (1er ed.). la Lima Cortes, Honduras : Programa de caco y foresteria.

FHIA, F. H. (2016). Situacion actual del comercio agropecurio en la república de Honduras. Lima, Cortez, Honduras : FHIA .

FHIA, F. h. (Marzo de 2017). Informe tecnico sobre la producción y comercialización en Honduras y sus mercados. Obtenido de FHIA: http://www.fhia.org.hn/dowloads/informes_tecnicos/Inf_Tec_cacao_2016.pdf

Flores, S. y. (2016). Desafios para mejorar el ecceso de pequeños productores al mercado (1 era ed.). Managua, Nicaragua .

FUNDESYRAM. (2015). Historia del cacao en El Salvador. Obtenido de http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=3079

FUNICA. (2015). Analisis de la Cadena Subsectorial del Cacao de Nicaragua (2eda ed.). Managua, Nicaragua .

Gutiérrez, L. A. (Febrero de 2012). MANUAL DE PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA A TRAVÉS DE MANEJO ECOLÓGICO. Obtenido de http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3250/1/TESIS.pdf

Honduras, A. A. (Marzo de 2017). Cultivo de cacao presenta constante crecimiento. Obtenido de http://www.aprocacaho.com/portfolio-items/guia-del-facilitador-pcc/

Malhotra, N. (2007). Investigación de Mercados. México D.F.: Prince hall.

Maturana, G. (2010). La oferta y la demanda, estudios variados para determinacion de mercados meta y sus segmentos. Santiago de Chiles.

Mejia, V., & Eduardo , J. (2016). Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma. Obtenido de Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - Viceministerio de Desarrollo Rural: http://servicios.agricultura.gob.ec/transparencia/pdfs/GPR-Dic-Caf%C3%A9%20y%20Cacao.pdf

Montesinos, E. C. (2012). CaracterizaciónCaracterización de la cadena de valor en El Salvador . Obtenido de Ministerio de agricultura y ganadería : http://repiica.iica.int/docs/B4134e/B4134e.pdf

Paredes, A. (2015). El Cultivo de Cacoa (2da ed.). San Jose, Costa Rica : Universidad Estatal a Distancia.

Plaza, M. A. (Abril de 2016). ESTUDIOS INDUSTRIALES ORIENTACIÓN ESTRATÉGICA PARA LA TOMA DE DECISIONES . Obtenido de Industria del cacao : http://www.espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/2016/12/industriacacao.pdf

Ramírez, E. I. (15 de Octubre de 2009). PROPUESTA PARA EL MANEJO DE CACAO ORGÁNICO. Obtenido de Paz y Conservación Binacional en la Cordillera del Cóndor: file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Stefany%20Anteproyecto/Propuesta_de_manejo_de_cafe_organico%20(1).pdf

Rangel Fajardo, A., & Zavaleta Mancera, H. (Mayo de 2014). ANATOMÍA E HISTOQUÍMICA DE LA SEMILLA DEL CACAO. Obtenido de https://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/35-3/1a.pdf

Reyes, R. (MArzo de 2016). Estudio de la visión hiperespectral en el proceso de fermentación del cacao y su comportamiento a las distintas temperaturas . Obtenido de http://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/CONCYTEC/228/1/Tesis%20-%20Ruiz%20Reyes%20Jessica%20Magaly.pdf

Rodriguez, J. (Mayo de 2007). Guía de elaboración de diagnósticos. Obtenido de http://www.cauqueva.org.ar/archivos/gu%C3%ADa-de-diagn%C3%B3stico.pdf

Roja, E. I. (2012). ASPECTOS PARA LA NUTRICIÓN DEL CACAO Theobroma cacao L. en asocio con facultad de ciencias agrrias .

Rojas, A. (2012). Guia Tecnica para el cultivo de cacao (2eda ed.). Bogota, Colombia .

SAG, S. d. (Marzo de 2016). Análisis de Coyuntura del Cultivo de Cacao en Honduras. Obtenido de Gobierno de la republica de Honduras: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/201510%20AC%20CACAO.pdf

Somarriba, E. (2010). Cacao Organico Manual del Cultivo (3era ed.). Managua, Nicaragua .

ANEXOS

Anexo 1 Cuestionario para Cooperativa COAFORPLA

Universidad Nacional de Agricultura
Administración de Empresas Agropecuarias
Catacamas, Olancho. Honduras, C.A.

Cuestionario para Cooperativa COAFORPLA

ESTUDIO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA COMUNIDAD LAS MARÍAS, DULCE NOMBRE DE DULCE NOMBRE DE CULMI, OLANCHO

Presentado a la Universidad Nacional de Agricultura, de la República de Honduras, como requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas Agropecuarias; teniendo como finalidad el recolectar información que servirá como base para analizar la producción y comercialización en la comunidad Las Marías, Dulce Nombre de Culmí, Olancho.

Instrucciones: Se le solicita cordialmente leer las preguntas que a continuación se describen; marque con una "X" en los recuadros, que según considere, la respuesta es correcta y en las líneas en blanco conteste con letra legible.

DATOS DE LA COOPERATIVA

Nombre: _____ **Año de fundación:** _____

1. La cooperativa, pertenece o es propiedad de:

Pertenece a productores ☐ Es dueño único ☐ Pertenece a una empresa ☐

2.¿Cuenta con personería jurídica?

Si ☐ No ☐ Si su respuesta es No, pase a la pregunta 5

3. ¿En qué terminos fue extendida la personería jurídica?

Asocitiva ☐ Cooperativa ☐ Privada unipersonal ☐

4. ¿Cuántos empleados tiene la cooperativa?

_____

5. ¿Cuantos productores están asociados a la cooperativa?

_____

6. ¿Cuántos productores eran inicialmente?

_____

7.¿Cuántos productores son mujeres?

_____

8. ¿Cuál es la edad promedio de los productores?

De 18 a 25 años ☐ De 26 a 33 años ☐ De 34 a más ☐

9. ¿Cuál fue su capital inicial?

_____

10. ¿Cuál es su capital actual?

_____

11. ¿Cuáles son los rubros productivos que atendian inicialmente?

_____

12. ¿Cuáles son los que atiende actualmente?

_____

13. ¿Qué los motivó a la creación de su cooperativa?

_____

14.¿Cual fue el aporte principal por parte de la cooperativa para cada productor?

_____

15.¿Cuentan con programas de asistencia técnica para los productores?

Sí ☐ No ☐

16.¿Cuales ?

_____

_____

17.¿Cuenta con programas de capacitacion para los productores de cacao?

Sí ☐ No ☐

18.¿Cuales ?

_____

_____

19.¿La cooperativa cuenta con alianzas estrategicas con mercados potenciales para la compra del cacao?

Sí ☐ No ☐

20.¿Cuales son los mercados o empresas que adquieren el cacao de la zona?

_____

21. ¿Mantienen precios estables al momento de la venta del cacao?

Sí ☐ No ☐

22. ¿Cuál es el precio por quintal actualmente?

_____

¡ MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN !

Anexo 2 Cuestionario para los productores de Cacao

Universidad Nacional de Agricultura
Administración de Empresas Agropecuarias
Catacamas, Olancho. Honduras, C.A.

Cuestionario

ESTUDIO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA COMUNIDAD LAS MARÍAS, DULCE NOMBRE DE CULMÍ, OLANCHO.

Presentado a la Universidad Nacional de Agricultura, de la República de Honduras, como requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas Agropecuarias; teniendo como finalidad el recolectar información que servirá como base para analizar la producción y comercialización en la comunidad Las Marías, Dulce Nombre de Culmí, Olancho.

Instrucciones: Se le solicita cordialmente leer las preguntas que a continuación se describen; marque con una "X" en los recuadros, que según considere, la respuesta es correcta y en las líneas en blanco conteste con letra legible.

DATOS GENERALES

Nombre: _____ **Edad:**_____

Género: _____ **Estado civil:**_____

Ocupación:_____

ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS

1. ¿Sabe leer y escribir? Si ☐ No ☐

2. ¿Actualmente está estudiando en algún centro educativo como escuela, colegio o universidad?

Si ☐ No ☐

3. ¿Cuál es su nivel de educación?

Primaria ☐ Secundaria ☐ Universitaria ☐

Ninguno ☐

4. ¿Cuenta con vivienda propia?

Si ☐ No ☐

6. ¿Cuántas personas viven en su casa?

De 2 a 4 personas ☐ De 5 a 7 personas ☐ Más de 7 personas ☐

7. ¿Cuenta con servicios básicos?

Si ☐ ¿Cuales?_____

No ☐

8. ¿ Tiene otra ocupación a parte de la agricultura?

Si ☐ ¿Cuál? _____

No ☐ Pase a la siguiente pregunta.

9. ¿Cuál es el ingreso medio por ciclo?

_____

10.¿Cuanto tiempo dura cada ciclo?

_____

ASPECTOS PRODUCTIVOS

11. ¿Área total en manzanas de tierra que posee?

_____

12. ¿Área (en manzanas de cacao) que usted cultiva?

_____

13. ¿Qué variedad de cacao cultiva?

Cacao criollo ☐ Cacao trinitario ☐ Cacao forastero ☐

14. ¿Cuanto produce en quintales por manzana de cacao?

Menos de 4 Quintal ☐ De 4 a 6 Quintales ☐ Más de 6 Quintales ☐

15. La mano de obra utilizada para dar mantenimiento a las parcelas de cacao es:

Nucleo familiar ☐ Contratada ☐ Ambas ☐

16. La disponibilidad de mano de obra en su comunidad es:

Abundante ☐ Suficiente ☐ Escasa ☐

17. ¿Cuánta producción obtiene en total?

_____

18. ¿Cada cuánto realiza cortes de cacao?

_____

19. ¿Tiene acceso al crédito para el cultivo de cacao?

Si ☐ Pase a la siguiente pregunta* No ☐

20. ¿Qué instituciones le ofrecen créditos?

Bancos privados ☐ Bancos públicos ☐ Coopertivas ☐

Otros ☐ Especifique _____

21. ¿Ha recibido capacitaciones para las labores de mantenimiento del cacao?

Si ☐ Pase a la siguiente pregunta* No ☐

22. ¿Qué instituciones ofrecen las capacitaciones?

_____

23. ¿Cuál es el costo de producción por ciclo por manzana?

_____

ASPETOS DE COMERCILIZACIÓN

24. ¿De qué forma vende el cacao?

En grano seco ☐ En baba ☐ En mazorca ☐

25. Actualmente, su producto lo vende a nivel:

Local ☐ Regional ☐ Nacional ☐

Internacional ☐

26. ¿Quiénes son sus principales compradores?

_____

27. ¿A qué precio vende el quintal de cacao?

_____

28. ¿Cuál es su ingreso por ciclo por manzana?

_____

29. ¿Cuáles son los inconvenientes que tiene usted al momento de comercilizar su cacao?

_____

30. ¿Ha recibido capacitaciones para aumentar la calidad de su cacao?

Si ☐ Pase a la siguiente pregunta* No ☐

31. ¿Qué tipo de capacitación ha recibido?

_____

32 ¿Quién le ha brindado dicha capacitación?

_____

33. ¿Existe intermediario en la venta del cacao?

Si ☐ No ☐

34. ¿En la comunidad, procesan cacao?

Si ☐ Siga con las siguientes preguntas* No ☐

35. ¿Qué productos derivados del cacao elaboran?

_____

ASPECTOS AMBIETALES

36. ¿Qué tipo de suelo presenta su finca?

Barroso ☐ Vega ☐ Tierra negra ☐

37. ¿Utiliza productos químicos en su finca?

Si ☐ No ☐

38. ¿Aplica abono orgánico a las plantas de su finca?

Si ☐ Siga con la siguiente pregunta* No ☐

39. ¿Cada cuanto aplica abono orgánico?

_____

40. La tenencia de tierra es:

Propia ☐ Alquilada ☐ Pase a la siguiente pregunta*

41. ¿Si alquila, Cuánto paga de alquiler por manzana por ciclo?

De Lps 500 a 1,000 ☐ De Lps 1,001 a 1,500 ☐ Lps 1,501 a 2,000 ☐

Más de Lps 2,000 ☐

42. ¿Tiene arboles sembrados en línea en la finca de cacao como barrera de viento?

Si ☐ No ☐

43. ¿Existe otro cultivo dentro de la finca?

Si ☐ **¿Cuáles?** _____ **No** ☐

_____

44. ¿Hay suficiente agua en l finca?

Si ☐ No ☐

¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Anexo 3. Ingreso y egresos promedios anules

	Ingresos	Egresos
Porfirio Aguilar	L 14,000.00	L 5,250.00
Manuel Chavez	L 27,000.00	L 4,500.00
Jose Guzman	L 10,400.00	L 4,200.00
Neydi Guzman	L 19,500.00	L 5,250.00
Rigoberto Padilla	L 12,600.00	L 3,150.00
Romulo Bonilla	L 12,600.00	L 7,200.00
Orlando Villalobos	L 19,500.00	L 5,250.00
Luis Zuniga	L 14,000.00	L 5,950.00
Feliciano Espinal	L 19,500.00	L 7,500.00
Natividad Corea	L 7,800.00	L 3,150.00
Miriam Bonilla	L 10,400.00	L 4,200.00
Doris Amaya	L 9,100.00	L 3,500.00
Catalino Santos	L 7,800.00	L 3,450.00
Leonidas Anariba	L 23,400.00	L 3,150.00
Redy Bonilla	L 12,600.00	L 3,150.00
Promedio por Ciclo	L 14,680.00	L 4,590.00
Promedio Anual	L 58,720.00.	L 18,360.00

Anexo 4. Producción promedio de cacao

	Producción (qq)
Porfirio Aguilar	10
Manuel Chavez	18
Jose Gusman	8
Neydi Gusman	15
Rigoberto Padilla	12
Romulo Bonilla	9
Orlando Villalobos	15
Luis Suniga	10
Feliciano Espinal	15
Natividad Corea	6
Miriam Bonilla	8
Dorias Amalla	7
Catalino Santos	6
Leonidas Anariba	18
Redy Bonilla	9
Promedio de qq por ciclo	11
Promedio de qq por año	44