



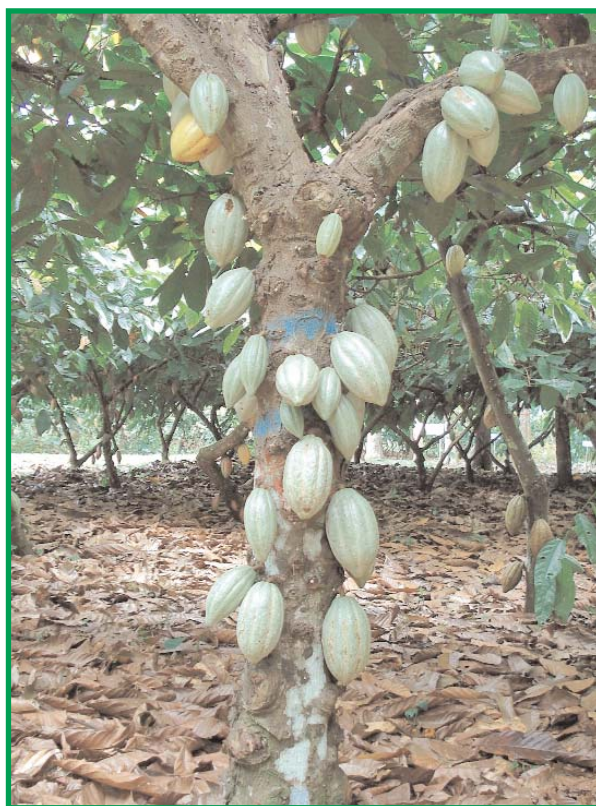
FUNDACIÓN HONDUREÑA DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

NOTICIAS DE LA FHIA

Octubre de 2008, No. 23

SE APOYA PROCESO DE REACTIVACION DEL CULTIVO DE CACAO EN HONDURAS

Con la participación de instituciones públicas y privadas relacionadas con el cultivo de cacao en Honduras y especialmente con la participación de los representantes de los productores a través de la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCA-CAHO), se ha organizado la Cadena de Valor de Cacao bajo la coordinación del Programa Nacional de Seguridad Agroalimentaria (PRONAGRO) de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras. Durante el año 2008 la FHIA ha estado directamente involucrada en una serie de acciones planificadas en el marco de la Cadena de Cacao, con el propósito de contribuir decididamente a la reactivación de este importante rubro agrícola, cuyos precios han mejorado significativamente en los últimos años tanto en el mercado local como en el internacional.



El cultivo del cacao representa actualmente una buena opción de negocio.

En un taller organizado por Helvetas de Honduras en la FHIA durante los días 19 y 20 de mayo de 2008, se acordó que la metodología a utilizar para proveer servicios de asistencia técnica a los productores será la de las Escuelas de Campo, lo cual fue ratificado por la Cadena de Valor de Cacao y se tiene previsto atender a los productores interesados en los departamentos de Cortés, Yoro, Atlántida, Copán, Santa Bárbara, Olancho y Gracias a Dios. En este mismo taller se definió la temática tecnológica que será propuesta a los productores a través de las Escuelas de Campo, y el entrenamiento de los extensionistas sobre el manejo de esta metodología de extensión está siendo proporcionada por la Escuela Agrícola Panamericana de El Zamorano.

Servicios de asistencia técnica

Uno de los aspectos considerado prioritario por parte de los miembros de la Cadena de Cacao es el restablecimiento de servicios de asistencia técnica a los productores, en lo cual se está realizando un esfuerzo colaborativo entre las instituciones proveedoras de servicios que integran la Cadena, con el apoyo técnico y financiero de Helvetas de Honduras, una organización privada de origen suizo que realiza sus actividades en estrecha colaboración con entidades nacionales del sector privado, de la sociedad civil y del estado.

Para capacitar a los extensionistas en aspectos metodológicos y técnicos se han desarrollado dos eventos de capacitación en las instalaciones del Centro Experimental y Demostrativo del Cacao (CEDEC) que la FHIA opera en el litoral atlántico del país, donde la FHIA ha proporcionado la capacitación pertinente al manejo del cultivo de cacao en sistemas agroforestales, así como los aspectos relacionados con plagas y enfermedades, especialmente con la moniliasis del cacao causada por el hongo *Moniliophthora roreri*. Estos eventos también se han desarrollado bajo la coordinación de Helvetas de Honduras y con el apoyo de otras instituciones miembros de la Cadena de Cacao.



Capacitación de técnicos en el manejo del cultivo de cacao, realizado en el CEDEC, La Masica, Atlántida, Honduras.

Primer Congreso Nacional de Cacao

Con el propósito de estimular a los productores de cacao sobre la reactivación de este importante rubro, la APROCACAO y el Proyecto Cacao Centroamérica (PCC) ejecutado por el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), realizaron en la FHIA el **Primer Congreso Nacional de Cacao** en el que participaron unas 105 personas, en su mayoría productores acompañados por instituciones proveedoras de servicios de asistencia técnica.



Ing. Anibal Ayala, Gerente General de APROCACAO.

En este evento, realizado en junio de 2008, se analizó la situación actual del cultivo en Honduras, la tendencia del mercado mundial y las oportunidades que representa para la producción hondureña. El Ing. Anibal Ayala representante de APROCACAO explicó que el 70% de la producción mundial de cacao se obtiene en África y el 30% restante en los países de América y Asia. *“Considero que en este momento tenemos muy buenas oportunidades de hacer negocio con el cacao si consideramos que estamos relativamente cerca de Estados Unidos que es el mayor consumidor de cacao a nivel mundial, además de que la producción en Costa de Marfil, principal país productor en África ha disminuido significativamente, que los precios internacionales se han incrementado notablemente en los dos últimos años y que hay una buena demanda especialmente de cacaos finos”* indicó el Ing. Ayala.

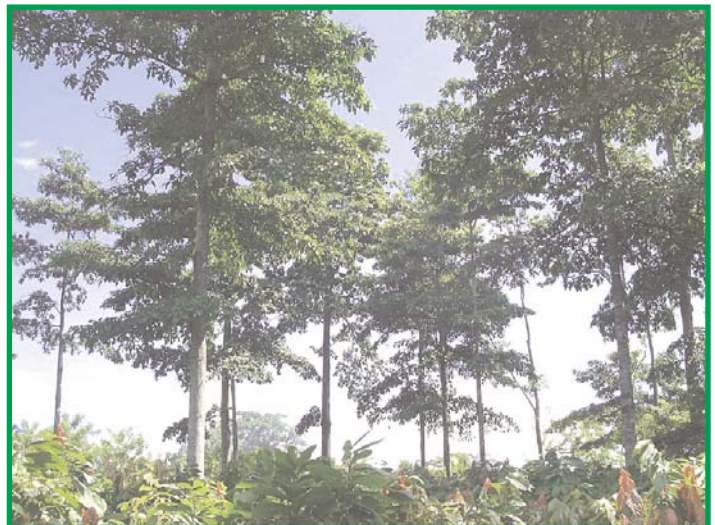
También se presentó un resumen del PCC financiado por el Gobierno de Noruega, en el que se destacó que las metas propuestas incluyen la capacitación de 6000

familias cacaoteras de la región centroamericana, más de 300 profesores de por lo menos 8 colegios técnicos y 6 universidades de la región, el fortalecimiento de por lo menos 8 organizaciones de productores y el fortalecimiento de la producción y el ambiente a través de los componentes de producción y ambiente, organización, educación y gerencia participativa. El Dr. Eduardo Somarriba, coordinador de este proyecto, explicó que en Honduras el PCC está coordinando acciones con la FHIA y APROCACAO, además de que apoyará algunas acciones que se realicen en el marco de la Cadena de Cacao.



Dr. Eduardo Somarriba, Coordinador del PCC/CATIE.

Por su parte, el Ing. Jesús Sánchez, Líder del Programa de Cacao y Agroforestería de la FHIA, le presentó a los participantes una conferencia relacionada con la importancia económica y ambiental de la producción de cacao en sistemas agroforestales, explicando las experiencias de la FHIA durante más de 20 años y la forma de cómo este sistema de producción se ha promovido en la zona del litoral atlántico del país a nivel de pequeños productores.



El Ing. Sánchez explicó que el Laurel negro es una de las especies maderables que se asocia muy bien con el cacao y genera buenos ingresos a los agricultores. Esta especie es excelente para elaborar muebles finos, acabado de interiores y ebanistería en general.

Finalmente, los representantes de las empresas Technoserve, XOCO y MESOCACAO explicaron la relevancia actual de la producción de cacao fino, los servicios que ofrecen a los productores interesados en la producción de cacao fino y la oportunidad de negocios que representa actualmente la industria nacional del cacao. *“Una de las grandes ventajas del cacao fino es que tiene mejores precios, posee pureza genética y superior aroma y sabor, proviene de árboles criollos y trinitarios, los granos de cacao fino requieren fermentación y secado exacto para que liberen todo su sabor y aroma y los principales mercados son Francia, Italia, Bélgica, Japón y Estados Unidos”,* explicó el Dr. Víctor Ganoza, representante de Technoserve.

Al finalizar el evento, los participantes coincidieron en que es necesario reactivar el cultivo de cacao cuya producción en Honduras se deprimió con la llegada de la moniliasis del cacao, pasando de 5,000 toneladas de grano seco en el año 1998 a 1,000 toneladas por año actualmente.



Actualmente hay condiciones para reactivar la producción de cacao en Honduras.

Simposio sobre genética de cacao

Tomando en consideración que para el desarrollo de la producción cacaotera en el país, especialmente la de cacao fino, es fundamental conocer la disponibilidad actual de materiales genéticos en el país, la APROCACAO, FHIA y el PCC/CATIE organizaron y desarrollaron en el mes de agosto de 2008 el **Simposio sobre Genética del Cacao en Honduras: ¿con qué contamos y hacia dónde vamos?**, con el objetivo de analizar con los principales actores del sector cacao, la situación actual del germoplasma existente en Honduras y contribuir con la elaboración de una estrategia nacional de utilización de este material para el fomento y reactivación de este cultivo.

Al inicio del evento el Ing. Carlos Astorga del CATIE explicó el origen del cacao y su dispersión por todo el continente americano y otras regiones del mundo; así mismo explicó las principales características del cacao criollo, de los denominados cacaos forastero, trinitario y el tipo de cacao denominado refractario que comparte características entre el cacao forastero y el trinitario. Además, explicó los aportes que ha hecho el CATIE para la generación y evaluación de nuevos materiales genéticos que están ampliamente difundidos en Centroamérica.

Posteriormente, el Ing. Aroldo Dubón, técnico del Programa de Cacao y Agroforestería de la FHIA, hizo una amplia exposición sobre la historia del cacao en Honduras desde la época colonial hasta el momento actual, destacando

la contribución de la FHIA en el proceso de desarrollo de este rubro y la existencia de un amplio banco de germoplasma en el CEDEC, principalmente de materiales procedentes del CATIE, desde donde se han diseminado miles de semillas e injertos a varias regiones del país e incluso a otros países de la región.



Hay una amplia variedad de materiales genéticos que han sido evaluados por el CATIE y distribuidos en Centro América.



Colección de clones selectos en el CEDEC, La Masica, Atlántida, Honduras.

También participó el Ing. Julio López de la EAP, Zamorano, explicando los detalles de un trabajo que esa institución está ejecutando para realizar la caracterización física y química de algunas muestras de cacao de las zonas de Omoa y Choloma en el departamento de Cortés, cuyos resultados estarán disponibles en el año 2009.

Una contribución muy importante en este evento la hizo el Ing. Gustavo Eger, representante de Technoserve quien expuso sobre los riesgos y potencialidades que se tienen en la selección fenotípica de cacao fino, en lo cual se debe tener en cuenta la compatibilidad y la segregación genética, su comportamiento en relación a las enfermedades más importantes presentes en nuestro medio, su potencial productivo y la calidad del grano.

Con el desarrollo de este evento, los participantes tienen amplia información sobre la base genética del cacao disponible en el país, así como su potencial y debilidades para reactivar vigorosamente la industria cacaotera nacional.



Representantes de diversas instituciones participaron en el simposio sobre genética del cacao.

Caracterización de la producción de cacao en la zona oriental del país

Más recientemente la FHIA a solicitud de Helvetas de Honduras y con el apoyo de la Cadena Nacional de Cacao, preparó el estudio ***“Sondeo de la cadena de valor de cacao en el oriente de Honduras: zona del río Patuca y Catacamas”***, con el fin de conocer su realidad actual y plantear posibilidades de hacer negocios entre compradores y asociaciones de productores. El estudio ha confirmado que estas zonas (La Mosquitia y sectores de Olancho),

tienen condiciones generales favorables para el establecimiento y buen desarrollo del cultivo de cacao, dadas sus condiciones de clima y suelo, materiales genéticos, su recurso humano (en su mayoría grupos étnicos) y el entorno ambiental de las mismas. Para los habitantes de las comunidades objeto del estudio, el cacao es considerado parte integral de la misma, es el único rubro no perecedero que les proporciona ingresos para cubrir necesidades básicas y emergentes y en el cual se involucran todos los miembros de la familia, tanto en su cultivo como en el beneficiado y comercialización. Varias instituciones públicas y privadas han contribuido al desarrollo del cultivo en la zona por lo cual se han organizado asociaciones de productores, con iniciativas para mejorar y ampliar el cultivo, mejorar la comercialización fuera de su zona y mejorar los sistemas de poscosecha y transporte.



En la zona de La Mosquitia, la familia participa activamente en las actividades de manejo del cultivo del cacao.

A los interesados en conocer más detalles de las actividades que se realizan en la FHIA en relación al cultivo de cacao, se les recomienda contactar al Ing. Jesús Sánchez, Líder del Programa de Cacao y Agroforestería, al correo electrónico: jsanchez@fhia.org.hn.

