

En abril de 2010, la FHIA inició el **Proyecto Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras**, con el apoyo financiero del Gobierno de Canadá. Este Proyecto actualmente tiene presencia en 590 comunidades de 61 municipios comprendidos entre los departamentos de Ocotepeque, Atlántida, Colón, Cortés, Copán, Santa Bárbara, Comayagua y Yoro, donde proporciona servicios de asistencia técnica a 3,115 familias, de las cuales 2,479 han establecido 2,311.65 ha nuevas de cacao con sistemas agroforestales y 636 familias que han rehabilitado 1,015.92 ha de fincas de cacao.

Fortaleciendo el desarrollo económico local

A través del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá, la FHIA ha unido esfuerzos en los últimos dos años con la Fundación ETEA para el Desarrollo y la Cooperación, para ejecutar el **Proyecto Impulso de iniciativas agro empresariales para mejorar la productividad y competitividad de productores de cacao del corredor maya, en el occidente hondureño** (denominado **Proyecto de Cacao FHIA-ETEA**). Esta alianza ha contado con el apoyo financiero de la AACID (Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo) y ha incrementado los resultados obtenidos en la promoción, organización, fortalecimiento empresarial y la producción de cacao en varios municipios de los departamentos de Santa Bárbara y Copán.

El Ing. Max Ortega quien coordina las acciones de esta alianza en la zona indicada, explicó que "... el Proyecto de Cacao FHIA-Canadá inició actividades en la comunidad de Loma Alta, municipio de Azacualpa, Santa Bárbara, a finales de 2011, visitando a las familias y motivándolas para que se incorporaran a la siembra de cacao. En enero de 2012 se estableció un vivero para la producción de las plantas que serían distribuidas entre las familias interesadas. En mayo de ese año se realizó la injertación con materiales genéticos procedentes del CEDEC-JAS (Centro Experimental Demostrativo de Cacao 'Jesús Alfonso Sánchez') ubicado en La Masica, Atlántida. Ya en el mes de octubre de 2012 se realizó el trazado y la siembra de las plantaciones en las fincas que habían sido seleccionadas. En su mayoría

los productores utilizan el sistema agroforestal que incluye madero (*Gliricida sepium*), musáceas y caoba (*Swietenia macrophylla*) asociadas con el cultivo de cacao" manifestó el Ing. Ortega.

En Loma Alta 4 familias tienen establecidas en total 4.1 ha de cacao con apoyo del Proyecto.

De acuerdo a lo informado por el Ing. Ortega, desde que se iniciaron las actividades se les ha proporcionado a los productores asistencia técnica, capacitación en injertación y manejo de viveros, manejo del cultivo y de las especies asociadas y elaboración de chocolates, todo con enfoque ambiental y de equidad de género.

Ayudando iniciativas de desarrollo económico local

En junio de 2013 se iniciaron las actividades del Proyecto de Cacao FHIA-ETEA, con lo cual se fortalecieron las actividades iniciadas anteriormente y se abren nuevas oportunidades para apoyar a microempresas en las comunidades que están en el área de cobertura del Proyecto.



“Con esta cooperación entre nuestras instituciones, personas emprendedoras como María Ermetis Barrera tienen la oportunidad de cambiar sus condiciones de vida, diversificar su producción y mejorar los procesos de transformación de sus productos. Ella junto a 5 personas más decidieron en enero de 2014, constituir la microempresa Nueva Esperanza. Esta microempresa pasó a formar parte de las organizaciones que el proyecto está apoyando”, resumió la Ing. Zoila Reyes, Coordinadora de Proyectos de la Fundación ETEA.

Una familia y una empresa

“Después de haber ido a recibir una capacitación sobre el procesamiento del cacao y elaboración de chocolates en el Laboratorio de Catación de la FHIA, en la que me dieron orientación para elaborar el pinol en una forma diferente a como lo hacía, mezclando correctamente los ingredientes, me animé a dedicarme a la elaboración de pinol para comercializarlo en otras comunidades” recuerda la Sra. Ermetis Barrera.

Ermetis agregó que “decidimos con mi esposo incorporar a mi hermano y su familia y así conformar una microempresa familiar y pasar a otro nivel de producción. En total los que nos beneficiamos con este negocio somos 6 personas y también generamos 4 empleos temporales”.

“Durante el 2014 esta microempresa estuvo en proceso de consolidación, siendo importante la capacitación que nos están brindando sobre todo en conceptos básicos de contabilidad y en el manejo del cacao” comentó Rosa Elena Gavarrete miembro de esta microempresa.

“Anteriormente comprábamos el cacao, ahora ya empezamos a utilizar el que estamos cosechando en nuestras fincas” señaló Ermetis.



Rosa agregó que el pinol lo comercializan en bolsas conteniendo 1 lb.





“Cuando inició esta microempresa producíamos unas 30 lb de pinol. El producto lo embolsábamos y vendíamos en la comunidad, pero este Proyecto nos apoyó con un equipo básico, bolsas para empacar el producto y una máquina para sellar las bolsas. Con lo que nos han ayudado hemos logrado incrementar nuestra producción a 400 lb y mejoramos la presentación del producto al venderlo en una bolsa adecuada con su respectiva etiqueta”

indicó David Padilla integrante de esta microempresa.



David es el encargado de la distribución y venta del producto en Loma Alta y en comunidades vecinas.

“Con el apoyo de este proyecto hemos logrado promocionar el producto que elaboramos y además compartir nuestra experiencia especialmente con las demás mujeres de la REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras) de la cual formo parte. Además, haber recibido capacitación en el tema de equidad de género y manejo del cacao ha sido importante para mí” expresó Ermetis.



La microempresa creó la marca Pinol Los Valles y el Proyecto les apoyó con el diseño e impresión de la etiqueta para su producto.





Los ingresos son bien invertidos

“Durante el 2014 parte de los ingresos que obtuvimos los destinamos para el mantenimiento de las fincas, compra de materiales e insumos para elaborar el pinol” nos comentó Ermetis. “Además acordamos mejorar nuestros controles para saber realmente cuáles son los costos de operación, administrativos y así determinar los costos reales de lo que estamos produciendo. También decidimos que las utilidades las vamos a capitalizar porque debemos contar con un fondo para futuras inversiones, ya que tenemos que acondicionar un local que reúna las condiciones adecuadas para la elaboración de nuestro producto” agregó Ermetis.

Adicionalmente esta microempresa se dedica al procesamiento de la caña de azúcar de la cual extraen el jugo, que comercializan en diferentes comunidades.



Para conocer más sobre esta experiencia, contactar a:

Ing. Max Ortega

Jefe de Ruta de Trabajo 5A
mortega489@hotmail.com
Cel: 3190-2941

Sra. María Ermetis Barrera

Cel: 9618-0606

FHIA

Tels: 2668-2470, 2668-2827
fhia@fhia-hn.org
La Lima, Cortés, Honduras, C.A.

“ Estas instituciones están invirtiendo tiempo y recursos para capacitarnos por lo que no es justo quedarnos con lo aprendido. Por eso estamos trabajando fuertemente para manejar bien la finca de cacao y producir un pinol de calidad ”

Ermetis Barrera