

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.

AMUCALAY, muestra que la unión hace la fuerza

La AMUCALAY (Asociación de Mujeres Cacaoteras del Lago de Yojoa), nace en el municipio de Santa Cruz de Yojoa, Cortés, con el propósito de resaltar la labor de las mujeres productoras dentro de la cadena de valor de cacao. Actualmente está integrada por 25 mujeres, que a través de comités de trabajo han sabido desarrollarse en el sector cacaotero abarcando las labores de producción, beneficiado, comercialización y transformación del cacao.

“A través de los técnicos del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá, quienes nos brindan asistencia técnica en nuestras fincas de cacao, nos dimos cuenta de la necesidad que teníamos de organizarnos para poder sacar un mejor provecho a nuestra producción de cacao, es por ello que en el 2013 nace la AMUCALAY” comparte la Sra. Karla Rivera, secretaria de esta organización. También agregó que con la ayuda de la Lic. Suyapa Saldívar, Especialista en Igualdad de Género de este Proyecto, recibieron la asesoría y pudieron ser guiadas para obtener su personería jurídica para constituirse como una empresa asociativa.

La importancia de asociarse

La Lic. Saldívar describió que es importante que las familias hondureñas que están produciendo o procesando cacao estén organizadas ya que esto les permitirá obtener mayores



Uno de los objetivos de la AMUCALAY es aprender a tomar decisiones adecuadas con criterio empresarial, para recibir los mejores beneficios del mercado por la calidad de su cacao.



El 29 de noviembre de 2013 se creó esta organización y se realizó la juramentación de la primera directiva de la AMUCALAY.

beneficios, y en el caso de la AMUCALAY, a sus socias les beneficia realizar el acopio de cacao en un sitio adecuado y hacer un buen beneficiado en conjunto para luego comercializar el cacao y obtener mejores precios, así como acceder a recursos para el financiamiento de actividades o proyectos.



La AMUCALAY ha sido un medio por el cual las productoras y productores de la zona han tenido la oportunidad de intercambiar experiencias con el fin de capacitarse mutuamente, y por ser la única organización como tal en este municipio, se consideró la inclusión de hombres, por lo que actualmente 8 hombres forman parte de la asociación, lo cual ha incrementado la membresía a 33 personas.

40 Son las familias que se han beneficiado directamente a través de esta asociación.

Trabajando en equipo

Los integrantes de la asociación se han organizado en comités de trabajo con el fin de ejecutar eficientemente las actividades que conlleva la labor de poscosecha y la comercialización del cacao. “El primer comité que se organizó fue el de poscosecha, esto nos permitió iniciar acciones para contar con un Centro de Beneficiado que reúne las condiciones mínimas para el manejo del grano de cacao.”



“Si se realiza un buen beneficiado se obtendrá cacao de calidad, y es eso lo que buscamos”, indicó la Sra. Uclés.

“Este centro lo hemos adquirido con fondos propios y con el apoyo técnico de la FHIA. Acá se realiza el proceso de fermentación y secado del cacao que procede de las fincas de los miembros de esta organización. Así mismo, compramos a los productores el cacao en baba y para recolectar la cantidad necesaria para realizar el beneficiado, se ha establecido el día y la hora para que el productor venga a dejar el cacao, y en algunas ocasiones establecemos rutas para ir a recoger el cacao. En nuestra primer etapa de producción, en una semana estamos recogiendo aproximadamente de 700 a 800 lb de cacao en baba. En un mes estamos vendiendo aproximadamente 7 quintales de cacao seco de buena calidad” detalló la Sra. Lila Uclés, Presidenta de la AMUCALAY.



“También contamos con el comité de comercialización de cocoa. La cocoa se la compramos a la empresa Chocolats Halba, la cual empacamos para venderla a los miembros de esta organización en distintas regiones, y por último está el comité de transformación, donde un grupo de integrantes se capacitan para la elaboración de distintos tipos de chocolates” expresó la Sra. Uclés.



Aprendiendo, haciendo

“A través del eje transversal de Igualdad de Género del Proyecto, se les ha capacitado y formado en cuanto al emprendedurismo y en aspectos de organización y administración. Además han recibido apoyo con material vegetativo y el personal técnico de este proyecto les ha brindado la asistencia técnica en cada una de sus fincas. También han recibido capacitaciones sobre el manejo poscosecha del cacao en el CEDEC-JAS (Centro Experimental Demostrativo del Cacao Jesús Alfonso Sánchez), en La Masica, Atlántida”, explicó el Ing. Bladimir Gálvez, técnico del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá que junto a su equipo de trabajo atienden esta zona.



A través de la REDMUCH (Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras) y la FHIA, algunas de las mujeres, como Tessie Chávez Uclés de la comunidad de El Bambú, Santa Cruz de Yojoa, Cortés, han podido recibir capacitación sobre elaboración de chocolates y cata de cacao en el Laboratorio de Cata de Cacao de la FHIA.



“Para mí ha sido una gran experiencia de aprendizaje sobretodo en el intercambio de ideas y experiencias con personas de la misma región, juntos obtenemos los mismos beneficios y así nos fortalecemos en unidad, no nos conformamos con poco, nuestro ideal es seguir avanzando, aprendiendo más”, es la descripción que hace de la AMUCALAY la Sra. Ana Judith Flores, productora de cacao de la comunidad de Los Naranjos, municipio de Santa Cruz de Yojoa en el departamento de Cortés.



Por otra parte, Oscar Armando Quintanilla, joven productor de cacao y uno de los primeros hombres en pertenecer a esta asociación, comparte, “mi mayor beneficio es aprender primeramente qué es el cacao y su cultivo, en conjunto poder estandarizar el proceso de beneficiado y lograr una mayor calidad apta para la venta ya que lo importante es adquirir una buena calidad para poder posicionarnos con buen sabor en la zona.”



Edna Bobadilla expresó, “hace 3 años empecé a trabajar con el cacao, a través del proyecto que la FHIA y Canadá están ejecutando en esta zona, y con la AMUCALAY he tenido la oportunidad de empoderarme en casi todos los aspectos del cacao, sobretodo en el manejo integral de la plantación y agradezco mucho que como mujer he recibido un espacio protagonista en adquirir aprendizaje de calidad. El intercambio de experiencias entre los integrantes me ha ayudado mucho para fortalecer mis conocimientos, he tenido que aprender sobre temas como el liderazgo y eso me ha servido en mi vida cotidiana.”

La Sra. Bobadilla ha sido capacitada en temas como el manejo de poscosecha del cacao.

Para conocer más sobre esta experiencia, contactar a:

Lic. Suyapa Saldívar
Especialista en Igualdad de Género
suya2006@gmail.com
Cel: 3190-3817

Sra. Lila Uclés
Presidenta de AMUCALAY
lila.ucles@gmail.com
Cel: 3218-1251

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