

Secretaría de Agricultura y Ganadería

ACUERDO No. 603-05

Tegucigalpa, M.D.C., 22 de diciembre, 2005.

EL SECRETARIO DE ESTADO EN EL DESPACHO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

En uso de las facultades que está investido y en aplicación de los Artículos 36, numeral 8, 116, 118, numeral 2, 119 numeral 3 y 122 de la Ley General de la Administración Pública, en el cual delega la competencia para la emisión de este acto administrativo.

ACUERDA:

1. Aprobar en todas y cada una de sus partes el Acuerdo que literalmente dice: **ACUERDO MARCO PARA LA COMPETITIVIDAD DE LA CADENA AGROALIMENTARIA DEL RUBRO DE CACAO.**

ÍNDICE

I.) NATURALEZA Y PROPOSITO DEL ACUERDO

II.) DIAGNÓSTICO DE LA CADENA

1. Antecedentes
2. El Cultivo de Cacao
3. Evolución histórica del cacao
4. El cacao en Honduras
5. Importancia del cultivo para el país
 - 5.1. Producción
 - 5.2. Exportaciones.
 - 5.3. Importancia en la economía familiar.
 - 5.4. Combate a la desnutrición: aporte al consumo de proteínas y calorías.
 - 5.5. Importancia ambiental

III.) CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA

1. Nivel Primario.
2. Nivel Industrial.
 - 2.1. Otras empresas exportadoras
 - 2.2. Intermediarios
 - 2.3. Insumos

IV.) VISIÓN ESTRATÉGICA

V.) PRINCIPALES PROBLEMAS Y PROPUESTAS DE SOLUCIÓN

1. Problemas que afectan la Cadena de Cacao
2. Propuestas de Corto Plazo
 - 2.1. Fomento de Innovación Tecnológica, Diversificación y Valor Agregado
 - 2.2. Financiamiento
 - 2.3. Desarrollo de mercados y negociación comercial
 - 2.4. Sostenibilidad de los recursos naturales

2.5. Desarrollo institucional y de la capacidad gremial

3. Propuestas de mediano y largo plazo

- 3.1. Desarrollo de mercados y negociación comercial.
- 3.2. Financiamiento agrícola/ rural, atracción de inversiones y manejo de riesgos
- 3.3. Mecanismos de acceso a la tierra
- 3.4. Fomento de innovación tecnológica, diversificación y valor agregado
- 3.5. Sanidad agropecuaria e inocuidad
- 3.6. Desarrollo de la infraestructura rural.
- 3.7. Educación, capacitación agrícola y desarrollo empresarial.
- 3.8. Equidad de género.

VI.) PLAN DE ACCIÓN Y CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

I.) NATURALEZA Y PROPÓSITO DEL ACUERDO

Nosotros, los productores, procesadores industriales, proveedores de insumos, distribuidores, comercializadores e importadores de la cadena agroalimentaria del rubro de cacao, y el Gobierno de la República, representado por el Secretario de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, hemos convenido y por este acto suscribimos el presente Acuerdo Marco para la Competitividad (denominado de aquí en adelante Acuerdo) de la cadena de cacao, cuyo propósito es la generación, el fortalecimiento y la consolidación de ventajas competitivas en esta cadena agroalimentaria, de tal forma que se garantice el desarrollo de su capacidad para competir con éxito en el ámbito regional e internacional, mediante la ejecución coordinada de acciones de corto, mediano y largo plazo, concertadas por las partes.

En cumplimiento con la Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Medio Rural de Honduras 2004-2021, el presente Acuerdo contiene una síntesis de la visión compartida por las partes sobre la situación actual de la cadena, sus limitaciones internas y externas, sus fortalezas, y sus oportunidades. Con base en estos elementos delineamos el escenario futuro y deseable para esta cadena, definimos las áreas de acción, marco conceptual, estrategias, acciones, compromisos específicos para alcanzar las metas establecidas e indicadores de desempeño.

El presente Acuerdo es el punto de partida de un proceso dinámico de concertación, dirigido a alcanzar estadios superiores de competitividad sostenible, en un entorno nacional, regional e internacional cambiante. Por lo tanto, las acciones específicas y los instrumentos aquí establecidos son también de carácter dinámico, sujetos a acuerdos específicos futuros que los desarrollen, amplíen, modifiquen, sustituyan o complementen, de la manera que mejor convenga

al logro del propósito señalado en el primer párrafo, y con base en las evaluaciones correspondientes.

II.) DIAGNÓSTICO DE LA CADENA

Antecedentes

1. El Cultivo de Cacao

El árbol de cacao se desarrolla mejor en las regiones tropicales, en la faja comprendida entre 20° al norte y 20° al sur de la línea ecuatorial. La mayor parte de cacaotales se hallan a una altitud inferior a 400 metros sobre el nivel del mar. La temperatura ideal para su crecimiento está comprendida entre 18° C y 32° C. Las precipitaciones anuales no deben ser inferiores a 2,000 mm ni superiores a 3,000 mm. Para una producción óptima, el árbol debe estar protegido de la luz solar directa y de los vientos excesivos.

El árbol del cacao puede crecer hasta 10 metros de altura cuando está a la sombra de altos árboles forestales. El fruto o mazorca mide entre 20 a 25 centímetros de largo y contiene de 30 a 40 semillas, que se convierten en el grano del cacao después de ser fermentadas y secadas. Las mazorcas brotan del tronco principal y de las ramas de la copa. El cacaotal comienza a producir al cabo de cuatro o cinco años de haber sido plantado y puede seguir produciendo durante varios decenios.

El período de auge cacaotero dentro de un país resulta por lo general de la combinación de dos factores primordiales: (i) disponibilidad de abundantes tierras apropiadas para el nuevo cultivo, situadas en la selva tropical; y, (ii) la existencia de mano de obra. El desencadenante del proceso es la combinación de las condiciones físicas, políticas, económicas y sociales necesarias para crear un ambiente que promueva el establecimiento de nuevas fincas. El precio del cacao en el mercado internacional tiene un papel importante en la formación de un entorno económico, pero no es en absoluto el único factor de peso.

2. Evolución histórica del cacao

El árbol del cacao es oriundo de las selvas tropicales de Sudamérica y de América Central. Las reseñas más antiguas de su aplicación culinaria se remontan a la época precolombina en América Central, cuando la civilización Maya preparaba y consumía una bebida chocolateada, que después se convirtió en la bebida favorita de la nación azteca de América Central. Su propagación fuera de la región, que

acabó abarcando todo el mundo a lo largo de la húmeda faja tropical, comenzó con los conquistadores españoles en el siglo XVI. El chocolate fue aceptado después en las cortes españolas y más tarde se extendió por toda Europa.

La creciente demanda de cacao en España tuvo como consecuencia la introducción de cacaotales en varios territorios coloniales españoles a inicios del siglo XVII. Se estableció su cultivo en las regiones conocidas actualmente como la República Dominicana, Trinidad y Tobago y Haití en las Antillas, en Sudamérica, y en la isla de Fernando Po en la costa de África Occidental. Con el correr del siglo, los comerciantes de otras naciones europeas y en particular de Francia, Inglaterra y los Países Bajos respondieron al aumento de la demanda introduciendo cacaotales en otras islas del Caribe y en otras regiones de Sudamérica, incluido el Brasil. En aquella etapa, aparte de su mínima presencia en Fernando Po, el cacao seguía siendo un cultivo exclusivo de la región conocida hoy por América Latina (que incluye América Central, Sudamérica y las Antillas).

La siguiente etapa de expansión del cultivo del cacao a otras regiones del mundo comenzó en serio en el siglo XIX. El hecho más destacado fue la introducción de la planta a muchos lugares de África Occidental. La planta también se introdujo en el siglo XIX en Asia (en varios territorios situados dentro y alrededor de los océanos Pacífico e Índico) y en regiones de África Oriental.

Actualmente, la producción de cacao en el mundo está concentrada en el Continente Africano con el 65% de la producción, le sigue el continente Asiático con el 20% y 15% en América Latina.

Cuadro1.

Producción del cacao por región y por cantidad, proyecciones hasta 2005 (en millones de toneladas y como porcentaje del total)

Regiones	1990/91 a/		1998/99 a/		2004/05 b/	
	Cantidad	%	Cantidad	%	Cantidad	%
África	1,42	56	1,92	69	2,17/2,00	70/65
Asia y Oceanía	0,42	17	0,52	18	0,56/0,61	18/20
América Latina y el Caribe	0,67	27	0,37	13	0,37/0,47	12/15
Mundial	2,51	100	2,81	100	3,10/3,08	100/100

Fuentes: ICCO y FAO

a/ : ICCO, b/: Publicada independientemente por el ICCO y la FAO en el primer trimestre de 2000.

Para el periodo 2000-2002 existe un déficit entre la producción mundial y el consumo mundial de -240, -58 y -

1 Esto es importante ya en su estado virgen los bosques tropicales tienen exactamente el microclima ideal para el desarrollo del cacao y sus suelos son esencialmente ricos en nutrientes.

135 miles de TM. Este déficit es más marcado en el continente americano al disponer de una producción aparente de 380 miles de TM y un consumo de 828, que nos da un balance de -448 miles de TM. El análisis de la tendencia en la relación entre los «stock» y los precios, indican que las perspectivas del cacao para los próximos 14 años será de buenos precios. La ICCO reporta que los tres principales consumidores de cacao en el mundo son: Estados Unidos con 656,000 TM, Reino Unido con 218,000 TM, y Japón con 132,000 TM.

3. El Cacao en Honduras

La producción en Honduras se originó hace alrededor de cuatro siglos, cuando fue instalada en las selvas de la Costa Atlántica. Los productores, por sus propios medios, se han organizado para desarrollar desde la producción, acopio, industrialización hasta el mercadeo internacional. El periodo de auge de la actividad cacaotera en el país comenzó en los años 1980 y se mantuvo por todo el periodo hasta el año 1997, con ciclos positivos por los altos precios internacionales seguidos de cortas épocas de crisis en donde el precio disminuía, pero que no incidieron en la toma de decisiones para cambiar de cultivo.

Tal era la bonanza del cultivo que los productores se asociaron a partir de 1984 como una organización sin fines de lucro denominada Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO), con el objetivo de mejorar el nivel de vida de los productores a través de la asistencia técnica, mejoramiento de fincas, acopio y comercialización del grano, industrialización y exportación de productos derivados del cacao. La Asociación tiene una cobertura nacional.

En 1985 APROCACAHO logró un fideicomiso con AID, para asistir a los productores de cacao, logrando con ese proyecto abarcar a 1000 cacaoteros y elevando los rendimientos de 6 a 14 qq por manzana. En 1990 empezaron las exportaciones de grano de cacao.

En el año 1985, FHIA inició un programa de Cacao y Agroforestería que ha contribuido al sector en la investigación, transferencia y capacitación de productores.

Entre los servicios sobresalientes de APROCACAHO en 1992 estuvo la instalación de centros de beneficiado del grano en las comunidades cacaoteras más productoras con capacidad de acopio de 5670 TM.

En 1996-97 los productores asociados a APROCACAHO, gestionaron ante el BCIE el financiamiento de una planta industrial, el cual fue aprobado a través del Proyecto de incentivos a la exportación (FEPEX) de la Unión Europea y canalizados los recursos a través del BCIE. El BGA apoyó

como contraparte bancaria en este proyecto aportando \$ 2.2 millones. La planta industrial procesadora de grano de cacao, comenzó a exportar en marzo de 1997.

Se estimaba que para el periodo siguiente a la instalación de la planta la producción continuaría en ascenso con promedios arriba de 6.000 TM de cacao lo cual no se logró por las devastaciones de las plantaciones y baja productividad ocasionada por el Huracán Mitch que incidió en un descenso de la producción hasta llegar en el año 2002 a 1300 TM. Seguidamente a este evento ocurrieron dos años de baja de precio internacional y la aparición de la enfermedad denominada Moniliasis que condujeron a una etapa de crisis del cacao. El productor, por lo tanto, se enfrentó al dilema de tener que invertir más para controlar las plagas, arriesgarse a producir menos, o a cambiarse de cultivo (Se estima que 2000 manzanas se perdieron); por el otro lado el sector industrial se ve imposibilitado a producir por la falta de materia prima.

Entre los años 2000 y 2002, con fondos del Proyecto de Modernización de los Servicios de Tecnología Agropecuaria (PROMOSTA) de la Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA), SAG y APROCACAHO se ejecutó un Proyecto de Transferencia de Tecnología para cacao orgánico, proyecto que terminó el 30 de Junio 2002 y que benefició a 514 pequeños cacaoteros; de los cuales Bio Control System Oko Garantie de Alemania, certificó como orgánicos a 365 productores. Además, el proyecto atendió a 493 cacaoteros en beneficiado y comercialización del cacao y se industrializó y exportó 826 TM de productos de cacao a Centro América y Europa.

A inicios del 2001 arrancó el Proyecto de Investigación para el Control de Moniliasis, ejecutado por FHIA, PROMOSTA Y APROCACAHO, con un componente adicional de transferencia de tecnología que beneficiará a 300 productores (10 % del total de cacaoteros del país).

4. Importancia del cultivo para el país

Honduras posee áreas (más de 30 mil ha) con condiciones agroecológicas para el cultivo, así como tecnología y recursos humano con experiencia, tanto en el cultivo como en el mercadeo e industrialización de este rubro, que puede constituir una importante fuente de divisas y de empleo, principalmente rural. El cultivo de cacao no compite con otros cultivos, dadas las zonas de concentración de la producción y otras posibles donde el cacao puede expandirse.

4.1. Producción

La producción de cacao durante la década 1987-97 creció a un ritmo del 20% anual, llegando a su producción máxima

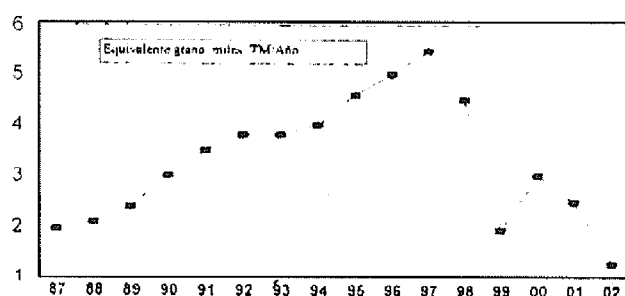
en el año 97 cuando se produjeron 5,500 toneladas métricas y se esperaba que siguiera en aumento. El fenómeno Mitch en 1998 redujo drásticamente la producción reflejándose un descenso que impacto en los siguientes años (98) hasta llegar a 1950 TM. En los años 2001-02 aparece la enfermedad de Moniliasis, dispersada por el Mitch a través de todas las zonas cacaoteras, reduciendo la producción nacional de cacao a 1,300 TM (proyectado para el 2002). El área de cultivo bajó de 8,000 manzanas a 6,500 manzanas.

Cuadro 2.

Evolución de la producción de cacao en TM durante los últimos 5 años.

1997	1998	1999	2000	2001	2002
5.500	4.500	1.950	3000	2.500	1300

HONDURAS PRODUCCIÓN DE CACAO



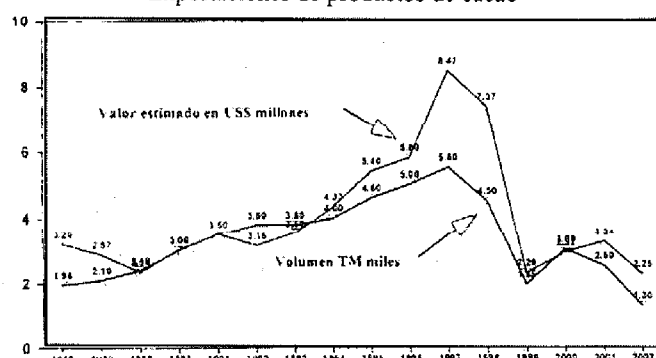
Fuente: Datos de APROCACHO, nov. 2002.

4.2. Exportaciones.

El destino de la producción, sea en grano o procesado, es el mercado externo. Al igual que la producción las exportaciones llegaron a un volumen máximo (miles de TM) en 1997 equivalentes a \$ 8.5 millones de dólares. Las exportaciones del año 2002 se estiman en \$ 3.0 millones de dólares.

APROCACHO comercializa en su mayor parte con la industria de chocolates y de otros alimentos, 3% mercado nacional, 47% de la región Centroamericana y el resto con otros países como 35% Estados Unidos, y 15 % Europa. Holanda, España e Italia, entre otros.

HONDURAS Exportaciones de productos de cacao



4.3. Contribución al empleo.

El cacao en Honduras constituye una importante fuente potencial de empleo, principalmente rural no calificado, donde no existen otras alternativas de empleo. Cada tonelada de grano seco de cacao y su procesamiento industrial y comercialización, demanda en promedio 215 días-hombre. En 1997 eso significó unos 1.18 millones días-hombre equivalentes a Lps. 70.0 millones, cuando la producción alcanzó las 5,500 TM.

4.4. Importancia en la economía familiar.

El cacao constituye una importante fuente de ingresos familiares, para unos 3000 familias hondureñas de pequeños y medianos productores, ya que gracias a la versatilidad de las distintas labores relacionadas con el manejo del cultivo y con la poscosecha del grano todas las labores requeridas en este cultivo son realizadas casi en su totalidad por miembros familiares, incluyendo mujeres, hijos menores y personas mayores o discapacitadas que no pueden desempeñar trabajos que demandan mayor esfuerzo en otros rubros.

Como fuente de ingresos, una familia de 5 miembros puede atender y mantenerse económicamente con una plantación de 4 manzanas con rendimientos promedio de 40 qq que generan además de los ingresos equivalentes al pago de mano de obra, utilidades promedio de Lps. 7.000.00 por manzana es decir Lps. 28.000.00 anuales en las 4 manzanas.

4.5. Combate a la desnutrición: aporte al consumo de proteínas y calorías.

El chocolate, cuya materia prima es el cacao, constituye uno de los alimentos más completos para el ser humano, siendo una importante fuente de calorías, proteínas y minerales. En este aspecto, también el cacao tiene un gran potencial como complemento importante de la dieta alimenticia del pueblo hondureño, principalmente de la población en desarrollo. A modo de ejemplo, si se agrega solamente dos cucharadas (5 gramos) de cacao en polvo a cada vaso de leche repartido en las escuelas en el programa de la merienda escolar, se estaría contribuyendo a mejorar grandemente la nutrición, principalmente de la población infantil.

4.6. Importancia ambiental.

Desde el punto de vista ecológico, el cacao es el cultivo ideal para proteger recursos de interés para todos como el agua, el suelo y la biodiversidad. Esto, porque su explotación se hace con muy poco uso de insumos, ya que el cultivo, incluyendo control de enfermedades y plagas, se basa principalmente en prácticas de manejo realizadas oportunamente. También, porque es una especie «umbrófila» esto es amiga de la sombra, característica que permite asociarlo con muchas otras especies, conformando sistemas agroforestales que brindan

al productor mayor sostenibilidad económica, sin comprometer el equilibrio de los recursos naturales. Desde esta perspectiva el cacao tiene un gran potencial para la restauración y protección de cuencas y microcuencas hidrográficas, ya que puede conformar sistemas productivos más estables y sobre todo más rentables que la agricultura migratoria basada en el cultivo de granos básicos.

III.) CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA

1. Nivel Primario.

Actualmente el sector agrícola primario de cacao esta conformado por unos 3,000 productores ubicados principalmente en la Costa Atlántica del país, con un área en producción aproximada de 6.500 manzanas del cultivo, con una producción de 1,300 TM.

La distribución de las áreas por productor es la siguiente:

- 75 % de los productores tienen menos de 5 manzanas.
- 23 % de los productores tienen de 6 a 15 manzanas y
- 2% de los productores tienen más de 16 manzanas

Por la situación socioeconómica de los productores, prácticamente éstos no tienen acceso al crédito a través de la banca formal. Las causas principales para esta situación son la falta de títulos de propiedad de la tierra y carencia de otras garantías que satisfagan las demandas del ente financiero, agravándose esta situación con la falta de una política de crédito acorde con las características de un cultivo perenne cuya vida productiva se extiende del mediano a largo plazo (5 a 20-25 años).

Los cacaoteros comercializan su producción a través de los intermediarios por lo que pierden entre un 15 y 20% del precio que paga la industria. Una característica del mercadeo del cacao a través de intermediarios es que muchos productores reciben dinero de estos por adelantado para ser cancelado a corto plazo con el producto (grano) entregado.

El productor de cacao tiene un bajo nivel educacional, muchos no saben leer ni escribir o son analfabetos por desuso (olvidaron lo aprendido en sus dos ó tres años de primaria, 60%). Muy pocos productores llevan registros de producción ni de los gastos incurridos en la plantación. Lo anterior, junto a la poca capacidad económica implica una muy baja capacidad gerencial de los productores.

La mayoría de las plantaciones no son fertilizadas y solamente un 10% de los productores utilizan las prácticas

de manejo para combatir la enfermedad de la monilia. Actualmente solo el 10% de los cacaoteros reciben asistencia técnica y la mayor parte de ellos la han recibido en forma fraccionada por proyectos ejecutados temporalmente por el Gobierno. APROCACAO, por falta de fondos, dejo de brindar asistencia técnica.

2. Nivel Industrial.

La industrialización del cacao en Honduras empezó en 1997 con la instalación de la planta procesadora de APROCACAO en Choloma. Esta planta utiliza grano de cacao como materia prima. Aunque puede complementar su capacidad con el uso de licor (pasta) de cacao también como materia prima para obtener los diferentes productos industriales.

La planta industrial de APROCACAO tiene una capacidad de industrializar 4,800 TM por año de grano de cacao y exportar otras 5,000 TM como granos seleccionados. Para hacerla producir a un 100% se necesitarían unas 10,500 manzanas en producción, que a razón de 10 quintales por manzana, producirían el grano para operar la planta. Otra cantidad igual podría ser procesada y exportados como granos seleccionados de alta calidad.

La planta industrial es única en su tipo en Centroamérica, equipos modelo 1996, 1997 y 1998. Fue diseñada y fabricada en Europa especialmente para las condiciones de Honduras y la organización, tanto en su capacidad y tamaño, como en la calidad de sus equipos.

Cuadro 3.
Capacidad y tamaño de la planta industrial de cacao

Año	Molienda TM-grano	Capacidad Instalada-TM	USO C.I.
1997	1967	2400	82
1998	2208	2400	92
1999	2006	2400	42
2000	2419	4800	50
2001	2059	4800	43
2002	1173	4800	24

Debido a que en abril 1998 se llegó a tener en bodega un excedente de 1,9 millones de libras de grano, la Junta Directiva de APROCACAOH decidió la compra de mayor equipo de prensado, mejorando la capacidad instalada de 2,400 a 4,800 TM de grano por año. El 3 de octubre de ese año se inauguraron los nuevos equipos y dos semanas después el Mitch perdió gran parte del cacao del país, aun en recuperación. A raíz de ese problema, la producción nacional es baja y la planta industrial se mantiene operando a solo 24% de su capacidad instalada.

La planta industrial tiene un valor aproximado de US\$ 6,0 millones, pero se encuentra endeudada por US\$ 5,7 millones, a pesar de haber logrado exportaciones por US\$ 26,0 millones (1991-2002).

Los principales productos de cacao de la planta industrial de APROCACAOH son: Licor (pasta), Mantequilla, Torta, Polvo y Chocolate Industrial. Todos los productos pueden ser fabricados en forma convencional u orgánica. El chocolate industrial se produce en las formulaciones que el cliente necesite.

Cuadro 4. Exportaciones de productos procesados por APROCACAOH

Producto Industrial	Año							
	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Grano	1980	1270	181	250	11	75	10	0
Manteca	0	67	838	804	765	927	831	199
Torta	0	0	700	898	674	853	603	261
Polvo	0	59	100	118	153	248	114	
Total	1980	1396	1819	2070	1603	2103	1558	460
Total EQG	1980	1438	2276	2260	1924	2418	2088	748

Los mercados de los productos de cacao son:

- a. Mantequilla: Estados Unidos, Bélgica, Holanda y Costa Rica.
- b. Torta: España, Costa Rica, Guatemala.
- c. Polvo: Costa Rica, El Salvador, Honduras.
- d. Chocolate Industrial: cantidades pequeñas a Estados Unidos e Italia.

Los productos industriales de cacao se exportan a fábricas en otros países donde los transforman a productos terminados. Esas fábricas tienen productos muy específicos, tanto por su localización como por el segmento de mercado a que están dirigidos.

2.1. Otras empresas exportadoras

Cuando APROCACAOH empezó a exportar en 1991, existían en el país siete exportadores más de granos de cacao. Con el crecimiento de APROCACAOH fueron des-

apareciendo los demás exportadores, ya que la organización daba no solo mejores precios por el producto del cacao, sino que también le brindaba asistencia técnica y crediticia al productor.

Del año 1987 al 96 los exportadores comercializaban el 57% de la producción nacional y APROCACAOH compraba el 43 % de la producción nacional de grano. A partir del año 1997, al iniciar la planta industrial de cacao, APROCACAOH fue aumentando el porcentaje de compra de la producción nacional, llegando a 85 % en los últimos años. El resto de la producción ha sido comercializado a través de las otras Empresas Exportadoras del grano.

En el año 2002, de las empresas exportadoras solo quedan: Agromar El Búfalo (se dedica más a especias) y Alfredo Ayala (vende a APROCACAOH y de vez en cuando exporta a El Salvador).

2.2. Intermediarios

A partir del año 1998, el 70% de la producción se comercializa a través de los intermediarios y el 30% directamente con la agroindustria. El proceso de intermediación en la cadena de comercialización se fortaleció después del Mitch, ya que la industria se descapitalizó y no podía pagar de contado a los productores.

Canales de comercialización

				% Venta
Pequeño Productor	Intermediario pequeño	Intermediario grande	Agroindustria	30
Pequeño Productor		Intermediario grande	Agroindustria	30
Pequeño Productor			Agroindustria	30
Pequeño Productor			Exportadores	10

En la cosecha 2002, APROCACAOH paga al intermediario grande un promedio de Lps. 12.00 la libra en grano seco, aunque el plazo para el pago es de 15 a 20 días. Al productor pequeño le paga a Lps. 11.50 (4%) menos del valor pagado al intermediario grande, valor que se ve compensado por el grado de humedad y el tiempo de pago que es de contado. Los intermediarios grandes pagan al productor entre Lps. 10 y Lps. 10.50 (16% de diferencia).

2.3. Insumos

El mercado local abastece los requerimientos de insumos importados. El cacao es un cultivo que demanda pocos insumos, principalmente aquellos que constituyen productos importados (fertilizantes, funguicidas y herbicidas). El principal insumo (>80%), lo conforma la mano de obra requerida para las prácticas de establecimiento y manejo del

cultivo. Cuando las condiciones de mercado lo permiten (precios del grano en el mercado mundial mayores de US\$ 1,200/TM), la aplicación de fertilizantes es una práctica que da buenos resultados económicos, siendo necesario invertir alrededor de US\$165.00/ha para cubrir costos por este concepto. En una manzana de cacao se invierte el 80 % en mano de obra, 15% en fertilizantes y 5 % en herramientas.

IV. VISIÓN ESTRATÉGICA

“Un sector organizado y fortalecido en toda la cadena agroalimentaria (producción, industrialización, comercialización y otros eslabones), produciendo y comercializando rentable y competitivamente, en armonía con la ecología, generando riqueza y desarrollo para los eslabones de la cadena y sus comunidades”.

- Esta Visión se enmarca en un conjunto de aspectos que se presentan a continuación:
- Desarrollo de acciones que promuevan la asociatividad del rubro con el propósito de que La Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACHO), se fortalezca, contando con un número sustancial de productores asociados, que serán beneficiados con programas de asistencia técnica, financiamiento, industrialización y comercialización del cacao.
- Aumento significativo de la superficie de cultivo del cacao en base a las necesidades del mercado de especialidades o «gourmet», en forma progresiva, alcanzando las 10,000 manzanas de superficie cultivada en cacao para el año 2010 y 20,000 para el año 2020, las cuales serán manejadas integralmente y asociadas con otros rubros, logrando rendimientos de producción de entre 10 a 15 qq por manzana.
- Incremento de la superficie de cultivo analizando las tendencias de mercado, los nichos en los cuales el país puede obtener ventajas competitivas y llegar a ser un actor importante en el contexto internacional; cultivando las variedades que permitan estas ventajas y agregando valor en lo posible a la producción nacional, con la adopción e introducción de marcas relacionadas a productos finales.
- La planta procesadora de cacao deberá estar funcionando a plena capacidad y generando los recursos que permitan pagar los compromisos asumidos con las instituciones financieras participantes, y propiciar la devolución de la propiedad de la planta a la Asociación APROCACHO.
- Se habrán fortalecido los programas de investigación y transferencia de tecnología con Organizaciones Implementadoras (OI) de reconocido prestigio e históricamente involucradas con el rubro, con la finalidad de generar y difundir tecnologías para la producción rentable y competitiva, así como para el manejo de fincas y enfermedades, y la capacitación a productores en las tecnologías disponibles.

- Establecimiento de viveros que cuenten con el material genético adecuado, para producir con rendimientos altos y resistentes a enfermedades.
- Se constituirá el Comité de la Cadena de Cacao, con la finalidad de contar con el respaldo de los sectores públicos y privados de la economía y conformar el Programa Nacional de Cacao.

VI. PRINCIPALES PROBLEMAS Y PROPUESTAS DE SOLUCIÓN

1. Problemas que afectan la Cadena de Cacao

A nivel de producción

(i) La enfermedad de la Monilia ha afectado el 70% de las fincas productivas y solamente un 10% de los productores están recibiendo asistencia técnica para el control de la enfermedad y el manejo adecuado de fincas; (ii) La reactivación de las fincas productivas requiere de material vegetativo adaptado a las condiciones agroecológicas del país, resistente a la Monilia y a otras enfermedades, y con un alto rendimiento; (iii) El sistema financiero nacional adolece de una política financiera para producir cacao; (iv) Las tasas de interés para la producción agrícola son muy altas y plazos no adecuados a los ciclos de producción; (v) Hay productores que adolecen de tierras para destinar nuevas áreas a la producción de cacao; (vi) Hay productores que adolecen de títulos de propiedad; (vii) No existe estímulo de parte gubernamental para incentivar la producción del cacao en zonas de cuenca, amortiguamiento y fronteras agrícolas; (viii) Alto costo de la certificación de fincas con producción orgánica; (ix) En bastantes fincas solo se transita en vehículos en verano y otros solamente con uso de animales. Algunas fincas solo son accesibles por canales de agua; (x) Los productores requieren formación en manejo de las fincas y manejo de la producción y muy pocos productores llevan registros de producción y costos; (xi) Falta de conciencia grupal y la falta de incentivos en capacitación, créditos y asistencia técnica y beneficios sociales han desmotivado a los socios a estar asociados.

A Nivel de Industria:

(i) La industria cacaotera no cuenta con materia prima suficiente (cacao) para procesar y exportar; (ii) La industria tiene un alto nivel de endeudamiento Lps. 92.0 millones; (iii) De llevar a remate las propiedades en garantía que pertenecen a los productores, estos perderían alrededor de 36 millones de lempiras; (iv) Falta de recursos financieros para importar materia prima para atender la demanda de productos; (v) Débil capacidad financiera para mantener inventarios, lo que incide en menores oportunidades de negociación; (vi) Limitada capacidad de la comunicación nacional; (vii) Limitada capacidad de APROCACHO para desarrollar nuevos proyectos con la ICCO y otras organizaciones que contribuyan

a mitigar algunos de los riesgos en cuanto a los precios;(viii) Tramitar un permiso de explotación en COHDEFOR es engorroso.

A nivel de Comercialización:

(i) Con la crisis financiera de APROCACAO, actualmente en la intermediación de la comercialización, los productores pierden un margen de utilidad de entre 12 y 18% de acuerdo a la demanda y a los cambios climáticos; (ii) Los departamentos de Olancho y Gracias a Dios, no tienen centros de acopio y ésta actividad será rentable solamente si se desarrollan nuevas plantaciones en las regiones; (iii) En épocas de menor producción, debido a limitaciones de transporte, los productores se ven obligados a vender su producción al intermediario; (iv) Falta de información de mercado a nivel de productores; (v) Las fluctuaciones de precios a nivel internacional inciden directamente en el precio pagado al productor; (vi) El mercado nacional de productos de cacao no se ha desarrollado; (vii) Falta de promoción para el consumo de este producto a nivel nacional, como alternativa para combatir la desnutrición infantil.

2. Propuestas de Corto Plazo

2.1. Financiamiento

- Formalizar el esquema de readecuación de la deuda de APROCACAO con BCIE, BGA y BANHPROVI que implica la creación de un fideicomiso de garantías, la absorción por parte de BANHPROVI del riesgo crediticio asociado a la deuda original de APROCACAO con estas entidades financieras; y a los recursos frescos requeridos para operar la planta de procesamiento.
- Desarrollar y poner en ejecución el Plan de Negocios diseñado por la organización internacional TECHNOSERVE, una vez ratificado por El Comité de Cadena el cual considera aspectos vitales para lograr la competitividad del rubro en el corto., mediano y largo plazo.
- Proponer a las instancias pertinentes esquemas alternos de financiamiento, que permitan obtener a los productores recursos crediticios de acuerdo a su condición socio-económica y naturaleza del rubro.

2.1. Fomento de Innovación Tecnológica, Diversificación y Valor Agregado

- Elaborar propuestas a organizaciones gubernamentales, privadas, multilaterales y países cooperantes de proyectos de asistencia técnica que permitan brindarle a por lo menos 1500 beneficiarios este servicio integralmente.
- Reactivar el Programa de Asistencia Técnica de la APROCACAO, identificando fuentes de financiamiento

para fortalecer el proyecto de Fertilización Orgánica, dirigido especialmente a los pequeños productores ubicados en las Regiones con características selváticas.

- Diseñar y proponer un proyecto de inversión de largo plazo que implique el establecimiento de viveros con capacidad para plantar 4.000 mz. de las variedades que el mercado define como competitivas para el país; para generar el material vegetativo adecuado y de alto rendimiento, incluyendo viveros de árboles maderables y frutales para sombra de cacao.
- Iniciar la reactivación de las fincas productivas mediante el replante de 4.000 mz. de cacao con materiales genéticos mas tolerantes a enfermedades y de mayor capacidad de rendimiento.

2.3. Desarrollo de mercados y negociación comercial

- Desarrollo del potencial de mercado de exportación del rubro con apego al Plan de Negocios diseñado y elaborado por TECHNOSERVE y ratificado por el Comité de Cadena.
- Desarrollo del mercado de consumo interno buscando mecanismos de apoyo del sector público y privado.
- Búsqueda de coinversionistas nacionales o externos para incentivar la actividad cacaotera.

2.4. Sostenibilidad de los recursos naturales

- A corto plazo se deberá obtener el reconocimiento oficial como actividad protectora del medio ambiente e identificar los programas que trabajan en zonas agroecológicas que presentan las condiciones favorables para la producción del cultivo.
- Promover la complementariedad de los programas de protección de cuencas, zonas de amortiguamiento y fronteras agrícolas con la producción de cacao.

2.5. Desarrollo institucional y de la capacidad gremial

- Fortalecer los programas institucionales de APROCACAO, mediante la reactivación de la industria y el apoyo financiero para reactivar las fincas productivas.
- Reconocimiento político para realizar alianzas estratégicas con las instituciones financieras, de asistencia técnica, investigación, capacitación, promoción, etc.
- Organización de los productores para la comercialización y llevar registro de identificación de productores.

3. Propuestas de mediano y largo plazo

3.1. Desarrollo de mercados y negociación comercial.

- Reactivar los centros de acopio propiedad de APROCACAO y crear nuevos centros de sub- acopio

para lo cual se requiere una inyección de capital para la Empresa.

- Se propone que la FHIA, por medio de SIMPAH (Servicios de Información de Mercados de Productos Agrícolas Hondureños), mantenga informados a los productores de los precios de compra del grano.
- Si se implementa el programa de producción de cacao, establecer un fondo de estabilización de precios a nivel nacional que se alimente con un porcentaje del valor de las exportaciones realizadas.
- Gestionar en la ICCO la participación de Honduras en los programas de Cooperación y Producción.
- Si los proyectos de producción se realizan, se requiere que la APROCACAOH mejore las instalaciones telefónicas

3.2. Financiamiento agrícola/ rural, atracción de inversiones y manejo de riesgos

- Propiciar la apertura de línea(s) de crédito para rehabilitar 4,000 manzanas del cultivo y establecer 6,000 manzanas nuevas, para la producción de cacao (requerimientos financieros de Lps. 140 millones aproximadamente).
- El financiamiento a la producción deberá ir acompañado de asistencia técnica en producción y supervisión crediticia.
- Con el fin de promover la inversión en cacao se propone la creación de un fondo participativo manejado por FHIA y otras organizaciones para la creación de viveros de plántulas que garantice la calidad del material genético con variedades de alto rendimiento y tolerantes a enfermedades.
- El fondo de financiamiento a la producción de cacao puede manejarse en combinación entre APROCACAOH y la banca privada. La recuperación de los créditos se haría a través de una cuota de pago por quintal entregado de grano a la industria y/o exportadores y fortalecido a través de una cuota por cada tonelada de producto exportado.
- Crear mecanismos de incentivos fiscales sobre las exportaciones de productos de cacao y otros mecanismos que favorezcan a la exportación con valor agregado, valores que se destinen a fortalecer el Fondo de Financiamiento.
- Se solicita la implementación de programas de crédito a 20 años plazo y tasas de interés oportunas para financiamiento de tierras a los productores y a la industria.

3.3. Mecanismos de acceso a la tierra

- Los productores están interesados en apoyar los programas de titulación de la tierra y solicitan se realice una campaña informativa de asesoría en los trámites para realizar las titulaciones.
- Para garantizar el suministro de materia prima se propone como alternativa que la APROCACAOH realice un proyecto de producción propia de grano de cacao para lo cual debe comprar tierras. Se identifican como una posible alternativa las tierras que la Tela Railroad Co. ha abandonado y que son tierras aptas para el cultivo del cacao.

3.4. Fomento de innovación tecnológica, diversificación y valor agregado

- Activar el Programa de Asistencia Técnica de la APROCACAOH con el objetivo de elevar el rendimiento por unidad de superficie de 5.0 qq/mz./año a 15.0 qq/mz./año de grano seco, para lograr un aumento de producción nacional de 1.300 TM a 4.000 TM.
- Los Programas de desarrollo tecnológico que se realicen deberán beneficiar en materia de transferencia de tecnología al 100 % de los productores existentes.
- Los programas de producción de las 20,000 manzanas de cacao asociados a la producción cacao-plátano-maderables o cacao-plátano-frutales, se propone realizarlos así:

– 4.000 manzanas en rehabilitación de fincas	años 2006-2008
– 2.000 manzanas de nuevas plantaciones industria	años 2006-2008
– 4.000 manzanas de nuevas plantaciones, productores	años 2007-2010
– 10,000 manzanas de nuevas plantaciones, productores	años 2010-2020
- Continuar con el Programa de Certificación Orgánica dirigido a los productores con poca capacidad de producción y lugares retirados. Actualmente existen 428 fincas certificadas con 1,837 manzanas y se propone incrementarlo a 1,000 fincas con unas 3,500 manzanas de cultivo.
- Fortalecer el programa de Investigación existente en la FHIA, con los siguientes componentes: investigación y genética, desarrollo de material genético, identificación de nuevas zonas con potencial en las regiones de La Mosquitia, Yojoa, El Paraíso, Choluteca, Olancho, Comayagua, Santa Bárbara, Gracias. Además, fortalecer la capacitación, divulgación e investigación en cacao.
- Fortalecer el programa de desarrollo de fincas demostrativas con rubros de diversificación Cacao-frutales y cacao- maderables.

- Establecer un programa permanente de divulgación y capacitación a productores.
- A nivel de la industria y de acuerdo a los estudios de mercado que se realicen, comenzar con los programas de diversificación de la producción de los productos requeridos por el mercado interno.
- Identificar las nuevas oportunidades en nuevos rubros tales como la producción de pasta de chocolate blanco y chocolate light.
- Promover un Programa de formación y fortalecimiento de pequeñas industrias locales de productos elaborados del chocolate tales como dulces, reposterías, helados, etc.

3.5. Sanidad agropecuaria e inocuidad

- Además se propone que SENASA institucionalice el Programa Nacional de Combate a la monilia que incluya adicionalmente cuidados y medidas cuarentenarias.
- Crear el programa de renovación de 4.000 manzanas con materiales genéticos tolerantes a la monilia.
- Reproducir las variedades tolerantes ya identificadas.
- Sostenibilidad de los Recursos Naturales
- Capacitar a los productores en materia agroforestal tomando el cacao como cultivo piloto, combinado con maderables, plátano y rambután.
- Se propone que la SAG institucionalice un programa de certificación orgánica a través de SENASA o de DICTA para proveer los servicios de certificación con un costo adecuado para el productor.
- Se propone la actualización de leyes que garanticen el aprovechamiento de la madera cultivada y desarrollar los programas de certificación de producción de maderables a través de COHDEFOR. Mejorar los servicios que presta COHDEFOR a nivel de campo y a nivel administrativo.
- Gestionar el reconocimiento de los sistemas agroforestales con cacao, como generador de oxígeno para el planeta y por lo tanto beneficiario para los incentivos económicos de los cacaoteros.

3.6. Desarrollo de la infraestructura rural.

- Instalar los servicios básicos tales como la energía eléctrica, agua potable, caminos y carreteras, necesarios para lograr el desarrollo económico de las regiones cacaoteras.
- Al estimular la producción en los departamentos de Olancho y Gracias a Dios, se requerirá instalar nuevos centros de acopio e instalar mayor infraestructura de beneficiado.
- Para interrumpir la cadena de comercialización vía intermediarios, será necesario crear pequeños sub-centros

de acopio alrededor de los centros actuales, para lo cual se requiere la organización de los productores para la comercialización.

3.7. Educación, capacitación agrícola y desarrollo empresarial.

- El Ministerio de Educación debe implementar programas de educación de adultos, diplomados por madurez en primaria y bachilleratos técnicos. Para esto se requiere fortalecer financieramente las instituciones que desarrollan programas de capacitación en el medio rural.
- Se propone elaborar un programa de capacitación y desarrollo empresarial, incluyendo la administración de fincas e involucrando al INFOP, FHIA, DICTA, PROMOSTA y la APROCACAO.
- Desarrollo Institucional y de la Capacidad Gremial
- Crear un Fondo de Asistencia Social de beneficio a los productores.

3.8. Equidad de género.

- Fortalecer la mayor participación de la mujer y la familia en la actividad del cacao y brindarle más apoyo a las mujeres productoras que son cabeza de familia.

En fe de lo cual firmamos el presente Acuerdo Marco para la Competitividad de la Cadena Agroalimentaria del Rubro del Cacao, en la ciudad de La Lima el día seis de diciembre del año dos mil cinco. **Por Eslabón de Producción Primaria** (F) Ernesto Reyes Quiñones, Zona de Guaymas; (F) Otilio Cruz Cruz, Zona de Guaymas; (F) Heriberto González Berrios, Zona San Juan Pueblo; (F) Cristino González Berrios, Zona San Juan Pueblo; (F) Jorge Melgar, Zona Jutiapa; Gumercindo Munguía, Zona Jutiapa; (F) Jorge Thiebaud; Zona Cuyamel; (F) Armando Quiroz, Zona Cuyamel; **Por Eslabón de Procesamiento:** (F) Kathy Sosa, APROCACAO; Aníbal Ayala, APROCACAO; **Por Eslabón de Comercialización:** (F) Marvin Handall, Inversiones Hanfa; Gustavo Eger, Industrias Moller; (F) Osmín Flores, Bodega MIN; Javier Flores, Bodega Javior; **Testigo de Honor:** (F) Jesús Sánchez, FHIA; (F) Omar Fúnez IHCAFE; (F) Manuel Lugo, Technoserve; (F) Wilfredo Modenessy, PRONAGRO; **Por el Gobierno:** (F) Mariano Jiménez Talavera, Ministro, Secretaría de Agricultura y Ganadería; (F) Dionicio Cruz, Secretario General, Secretaría de Agricultura y Ganadería”.

2.- El presente Acuerdo deberá publicarse en el Diario Oficial “La Gaceta”.

COMUNÍQUESE:

MARIANO JIMÉNEZ TALAVERA
SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE
AGRICULTURA Y GANADERÍA

DIONICIO CRUZ
SECRETARIO GENERAL

**PLAN DE ACCIÓN CADENA AGROALIMENTARIA DEL RUBRO DE CACAO
CALENDARIZACIÓN DE ACCIONES**

	AÑO											
	2006											
	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ACCIONES DE CORTO PLAZO												
FINANCIAMIENTO												
Formalizar esquema de readecuación de la deuda de APROCACAOH con BCIE, EGA y BANI-PROVI												
Desarrollar y poner en ejecución el Plan de Negocios diseñado por TECHNOSERVE, el cual considera aspectos vitales para alcanzar mejores niveles de competitividad del rubro de cacao en Honduras.												
Elegir un sub-comité financiero dentro del Comité de Cadena para trabajar en diferentes productos crediticios a ser consensuados con la banca estatal de segundo piso, BANI-PROVI, banca privada y otras organizaciones para contar con apoyo crediticio apropiado y oportuno en el rubro.												
FOMENTO DE INNOVACION TECNOLOGICA, DIVERSIFICACION Y VALOR AGREGADO												
Elegir el Sub-Comité de Cadena que trabajará en esta área.												
Elaborar propuestas a organizaciones gubernamentales, privadas, multilaterales y países cooperantes de proyectos de asistencia técnica que permitan brindarle a por lo menos 1500 beneficiarios este servicio integralmente.												
Reactivar el Programa de Asistencia Técnica de la APROCACAOH, identificando fuentes de financiamiento para fortalecer el proyecto de Fertilización Orgánica, dirigido especialmente a los pequeños productores ubicados en las regiones con características selváticas.												
Diseñar y proponer un proyecto de inversión de largo plazo que implique el establecimiento de viveros con capacidad para plantar 4,000 m ² de las variedades de cacao que el mercado define como competitivas para el país; para generar el material vegetativo adecuado y de alto rendimiento, incluyendo viveros de árboles maderables y												
Iniciar la reactivación de las fincas productivas mediante el replante de las 4000 manzanas.												
DESARROLLO DE MERCADOS Y NEGOCIACION COMERCIAL												
Elegir un sub-comité que trabajará en esta área.												
Desarrollo del potencial de mercado de exportación del rubro con apego al Plan de Negocios diseñado y elaborado por TECHNOSERVE y ratificado por el Comité de Cadena.												
Desarrollo del mercado de consumo interno buscando mecanismos de apoyo del sector público y privado.												
Busqueda de co-inversionistas nacionales o externos para incentivar la actividad cacaotera.												
SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS NATURALES												
Elegir el sub-comité que trabajará en esta área.												
A corto plazo se deberá obtener el reconocimiento oficial como actividad protectora del medio ambiente e identificar los programas que trabajen en zonas agroecológicas que presentan las condiciones favorables para la producción del cultivo.												
DESARROLLO INSTITUCIONAL Y DE LA CAPACIDAD GREMIAL												
Elegir el sub-comité que trabajará en esta área.												
Fortalecer los programas institucionales de APROCACAOH, mediante la reactivación de la industria y el apoyo financiero para reactivar las fincas productivas.												
Realizar alianzas estratégicas con las instituciones financieras, de asistencia técnica, investigación, capacitación, promoción, etc.												
Organizar los productores y realizar iniciativas que permita contar con registros actualizados del eslabon productor que permitan la toma de decisiones sobre la base de información de mercado.												