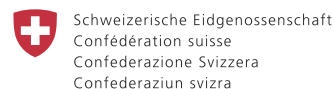




Un trato
justo con
el campo



Cooperación Suiza
en América Central


**Proyecto
“Gestión del Conocimiento
de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica”
(Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua).**

Situación Actual de la Cadena de Valor del Cacao en Honduras



Un trato
justo con
el campo

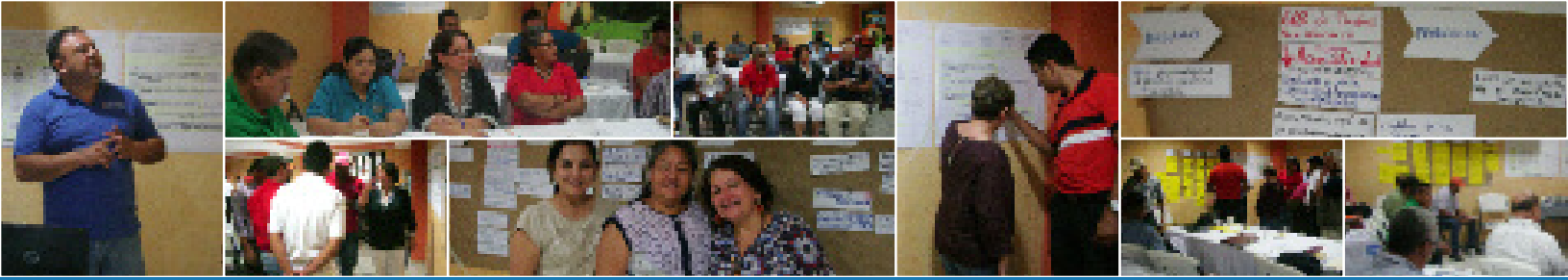


 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza
en América Central

**Proyecto
“Gestión del Conocimiento
de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica”
(Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua).**

Situación Actual de la Cadena de Valor de Cacao en Honduras



Este estudio ha sido elaborado por Salvador Tapia, consultor privado, como parte de la consultoría “Estudio y análisis de la cadena de valor del cacao en cuatro países de Centroamérica” para el Proyecto “Gestión del Conocimiento de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica” (Nicaragua, Honduras, El Salvador y Guatemala) que implementa la ONG internacional VECO Mesoamérica, el cual es financiado por la Cooperación Suiza en América Central COSUDE. La información presentada en este documento, así como las opiniones expresadas, son responsabilidad del autor y no reflejan necesariamente las de VECO MA o de COSUDE.



Contenido

Agradecimiento a los actores y aliados	7
1. Introducción	9
2. Metodología	12
3. El sub sector cacao en Honduras	14
Las exportaciones de cacao en granos	16
Valor total de las exportaciones de cacao por partida arancelaria	17
Las importaciones del cacao y sus derivados	19
4. Mapeo de la cadena de valor de Honduras	22
Descripción de los eslabones de la cadena de valor de Honduras	24
Eslabón Insumos	24
Eslabón Producción	25
Procesamiento y post cosecha	28
Comercializadores	30
Transformación	35
Actores que prestan servicios operacionales en la cadena de valor de cacao	35
Instituciones reguladoras	36
5. Análisis de poder y gobernanza en la cadena de cacao de Honduras	38
6. Análisis de priorizaciones sobre las limitaciones de la cadena de valor de Honduras .	41
7. Conclusiones	46
8. Referencias	49
Anexos	50

Agradecimiento a los actores y aliados

Este estudio se enmarca como uno de los resultados del Proyecto “Gestión de Conocimiento en la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica - Nicaragua, Honduras, El Salvador y Guatemala” ejecutado por VECO Mesoamérica y co-financiado por la Cooperación Suiza en América Central COSUDE.

Este documento no hubiese sido posible sin las valiosas colaboraciones y contribuciones, con información, conocimientos y aprendizajes de los diferentes actores, entre ellos la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCACAHO), los actores participantes en el Comité Nacional de la Cadena de Cacao, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) que ha brindado datos relevantes para este análisis de cadena de valor, y los actores del sector público y privado que están vinculados a la cadena de valor del cacao en Honduras.

Un reconocimiento especial a Heifer Internacional de Honduras por su aporte financiero para la realización del taller y su activa participación en todos los procesos desarrollados.

Una de los grandes aprendizajes que hemos tenido durante todo el proceso para alcanzar estos resultados, fue la riqueza de compartir conocimientos, experiencias, vivencias y aprendizajes, para ponerlos de nuevo en el qué hacer del fortalecimiento del sector cacaotero de Honduras.



1

Introducción

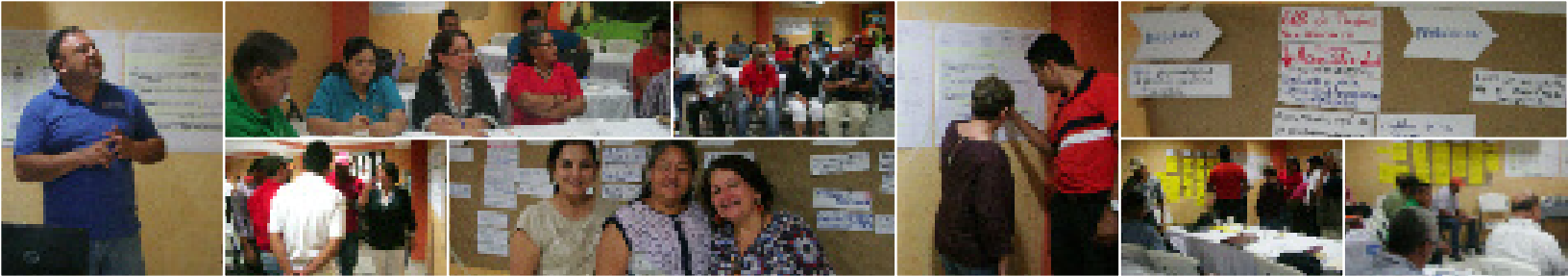
En el marco del proyecto “Gestión de Conocimiento en la Cadena de Valor del Cacao a nivel de Centroamérica” impulsado por VECO Mesoamérica y la Oficina de Cooperación Suiza, se pretende lograr un mejor entendimiento sobre la situación actual del análisis de la cadena de valor del cacao en los países de El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, su conceptualización a nivel regional y obtener un panorama comparativo de estos países.

El presente documento refleja un aproximado de la situación actual de la cadena de valor del cacao de la República de Honduras al año 2016. Entre los principales puntos de atención están: el crecimiento económico ascendente del sub sector del cacao; la producción con un crecimiento promedio anual del 10% en el período 2011-2015, los valores de las exportaciones que han aumentado a un ritmo del 46% para el mismo período. Lo que nos indica que la producción ha aumentado a un ritmo sostenido y las exportaciones se han incrementado por la demanda y la oferta de cacao en granos de calidad, compitiendo el cacao hondureño con altos precios en mercados internacionales. En los dos últimos dos años las exportaciones de productos semi elaborados han dado también pie a este incremento en el valor de las exportaciones.

Honduras posee una base reconocible de materiales genéticos de alta calidad. Este trabajo de investigación y promoción de buenos materiales ha venido siendo promovido por la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA), siendo éste un referente para toda la región.

La cadena de valor del cacao en Honduras cuenta con un sistema de servicios de asistencia técnica para el cultivo del cacao en sistemas agroforestales, operando coordinadamente entre los oferentes y demandantes, a través del Sistema Nacional de Asistencia Técnica SINATEC.

El fortalecimiento a las organizaciones y cooperativas ha sido decisivo para el incremento de la producción de cacao de calidad. Ese rol lo ha tenido APROCACHO, la cual ha permitido desarrollar estrategias de fortalecimiento para sus asociados. Por otro lado, se ha incrementado el interés del sector privado por invertir en el sub sector del cacao.



La Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG conjuntamente con diversos representantes del sector cacaotero, conformaron el Comité Nacional de la Cadena de Cacao. En este marco institucional se diseñó el Acuerdo Marco de Competitividad AMC y un plan de acción de mediano plazo 2014-2018 que orienta las necesidades de acciones estratégicas de los diferentes actores que trabajan en el sector cacaotero de Honduras.

El sector cacaotero en Honduras, tiene una dinámica de avance que vincula de manera estratégica, tal como se evidencia en el mapa, a los diferentes actores, como organizaciones de productores, empresarios y sector público, así como las organizaciones de apoyo, para posicionar el cacao hondureño en nichos de mercado diferenciados y desarrollar el sector a lo interno del país.



2

Metodología

La metodología utilizada consta de cuatro pasos:

El primer paso consistió en la recopilación y análisis de la información secundaria, de los últimos 5 años sobre el subsector del cacao en Honduras.

El segundo paso fue la recopilación de la información primaria. Para ello se realizó un taller nacional de análisis de la cadena de valor del cacao, utilizándose las herramientas e instrumentos metodológicos de Value Link desarrollados por la GIZ (2005). Con la participación de 31 actores (23 hombres y 8 mujeres) vinculados a la cadena de valor del cacao, siendo estos 11 productores, 1 procesador, 1 regulador, 16 facilitadores y 2 comercializadores. Para complementar esa información, se realizaron entrevistas semi-estructuradas a informantes clave.

El tercer paso consistió en la devolución de los resultados en un taller regional, con actores diversos incluyendo algunos de los que participaron en el taller nacional, con el propósito de enriquecer el mapeo de la cadena de valor y complementar las limitantes y oportunidades surgidas durante el taller nacional.

El cuarto paso consistió en la estructuración y análisis de la información en un documento "Análisis de la cadena de valor del cacao en Honduras" a partir de los siguientes aspectos.

- Actualización de la cadena de valor de cacao
- Identificación de las principales limitantes por eslabón.
- Priorización de las principales limitantes del subsector de cacao en el país y con relevancia regional.
- Ratificación de la visión de país sobre el sector cacao.

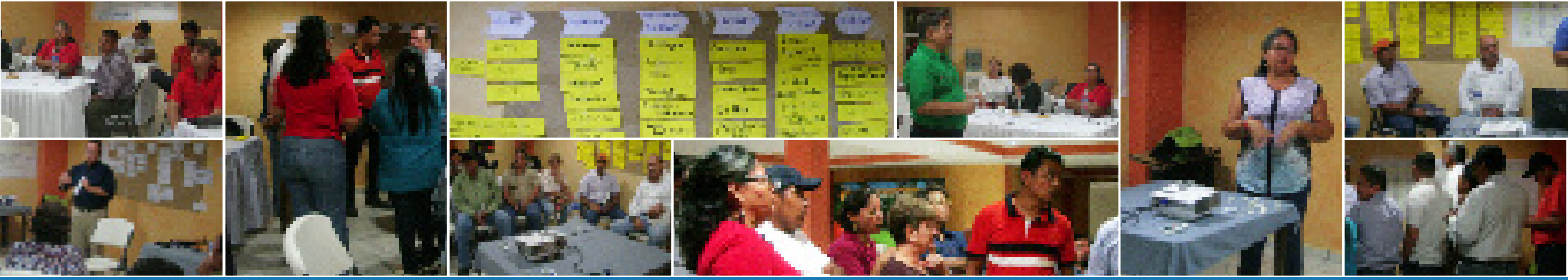


3

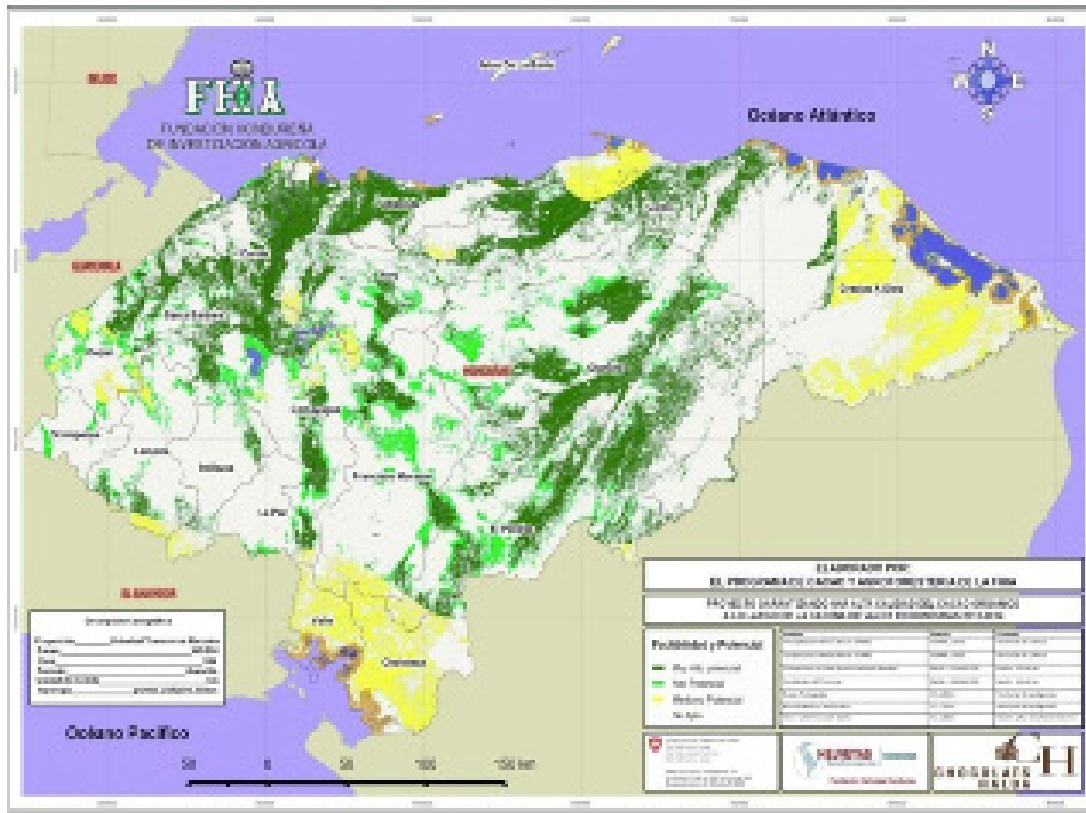
El sub sector cacao en Honduras

El cacao en Honduras representa una actividad productiva muy importante para los pequeños productores. La producción de cacao se concentra en la zona noroccidental, litoral atlántico y Olancho, sumando aproximadamente 4,468 ha. en sistemas agroforestales tradicionales, establecidos por unos 3,469 productores. En los últimos años se ha estado promoviendo la producción de cacao orgánico y actualmente son siete las organizaciones de productores que están iniciando con este tipo de producción en los departamentos de Gracias a Dios, Olancho, Colón, Atlántida, Cortés, Yoro, Santa Bárbara y Olancho, con un aproximado de 1,600 hectáreas de cacao.

La Fundación Hondureña para la Investigación Agrícola (FHIA) a través del Programa de Cacao y Agroforestería, en el año 2013, calculó que el uso potencial de suelos aptos para plantaciones de cacao es de 32,000 hectáreas (ver mapa de uso potencial de suelos) con suelos con pendientes menores al 16 %, altitudes entre 200 a 900 msnm, precipitaciones medias entre 1,500-3,000 mm y temperatura media de 21° C a 26° C, con moderado a buen drenaje.



Mapa de uso potencial de suelos para la producción de cacao en Honduras



Es importante señalar que Honduras se caracteriza por tener dos períodos de cosecha de cacao durante el año: la primera, y principal por el volumen de cosecha, entre los meses de octubre y diciembre y la segunda de marzo a abril. El cacao producido es mayoritariamente de variedades trinitarias. Estas variedades se caracterizan por producir un cacao fino y de aroma, lo que le ha merecido premios a nivel internacional.

A continuación, se presenta el mapa de las zonas productoras de cacao en Honduras. Las zonas de mayor producción histórica están ubicadas en los departamentos de Cortez, Santa Bárbara y Yoro, seguido por el litoral atlántico con áreas de producción recientes. El departamento de Olancho tiene áreas de plantaciones recientes y algunas entrando a producción.



Las exportaciones de cacao en granos

La importancia económica del cultivo de cacao en Honduras se analiza a partir del comportamiento de las exportaciones e importaciones. Durante el período 2011–2015, la producción de cacao en granos registra un crecimiento promedio anual del 9.5 % constante, a pesar de las variaciones del clima, que han afectado de manera negativa la producción. Respecto a las exportaciones se registra un crecimiento promedio anual del 14%. Los principales destinos del grano de cacao son: los países centroamericanos y Europa, siendo Guatemala el principal comprador con un promedio histórico de 32% del total de las exportaciones, seguido por El Salvador con un 20% y en tercer lugar los mercados exigentes en calidad como el de Europa, con buenos precios internacionales. El siguiente cuadro presenta el comportamiento de la producción estimada de cacao en granos de Honduras entre los años 2011 y 2015 y su distribución entre las exportaciones y el consumo nacional.

Tabla N° 1. Producción nacional, comercio exterior y consumo de grano de cacao. Período 2010-2015. (en Tm)

Concepto/año	2011	2012	2013	2014	2015
Producción Tm	1,000	1,050	1,150	1,400	1,500
Exportaciones:	282	176	323	557	768
Exportaciones Centroamérica	150	143	75	266	505
Exportaciones USA/Suiza	132	33	248	291	273
Importaciones TM		4	6	30	73
Saldo Consumo nacional	719	883	866	904	639

Fuente: Estadísticas de la Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG. 2016.

Gráfico 1



Gráfico 2





Durante el período 2011-2015, el valor total de las exportaciones de cacao (véase tabla N° 2) registra incrementos con una tasa de crecimiento promedio anual del 46 %. En el año 2013, las exportaciones prácticamente se duplicaron con respecto al año 2012, alcanzando los USD 554,706.12. Sin embargo, en el año 2015, el valor de las exportaciones de granos de cacao alcanzó USD 1,301,439.96. Esta dinámica de exportaciones se debe al crecimiento combinado que ha sufrido las exportaciones a Centroamérica y las exportaciones a Europa que son las que registran mayor rentabilidad.

Tabla N° 2: Valor de las exportaciones de granos de cacao

Año	En Valor (US\$)	En volumen (Tm)
2011	389,057.73	282
2012	266,904.09	176
2013	554,706.12	323
2014	908,856.53	557
2015	1,301,439.96	768

Fuente: Estadísticas de la Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG. 2016.

Valor total de las exportaciones de cacao por partida arancelaria

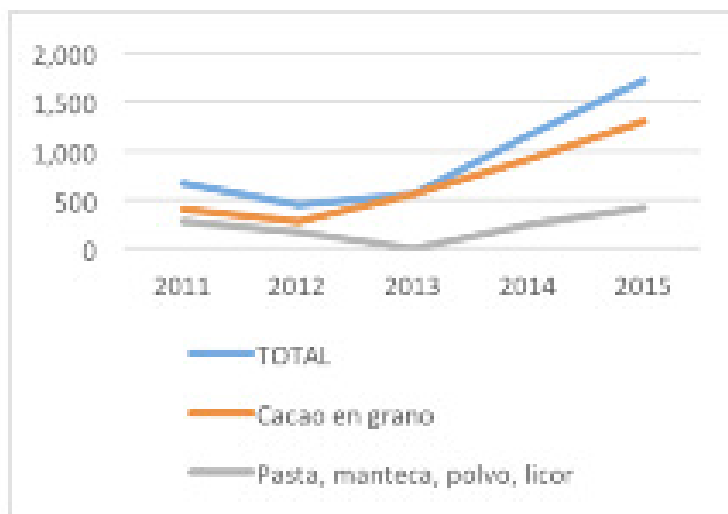
Como se muestra en el gráfico N° 3 y en la tabla N° 3, las exportaciones totales de cacao en granos y cacao semi-procesado fueron, en el año 2014, de 604 Tm por un valor de USD 1,155,203.58 y en el año 2015 se exportaron un total de 854 Tm por un valor de USD 1,726,899.14. Ha habido un incremento en el volumen de exportaciones: mientras el cacao en granos continúa siendo el de mayor volumen de exportación, se denota un avance en las exportaciones de cacao semi-procesado.

Para el 2014, se produjo un total de 47 Tm de cacao semi-procesado con un valor total de USD 246,347.05 y en el año 2015 las exportaciones fueron de 85 Tm con un valor total de USD 425,459.18. Lo que significó un aumento del 44 % en volumen de cacao semi-procesado, lo que nos indica que Honduras está apostando a la agregación de valor.

Es importante mencionar que este aumento en las exportaciones de cacao semi procesado, a partir de las operaciones y servicios brindados por la empresa Chocolate del Caribe.



Gráfico 3: Exportaciones totales en granos y semi elaborados (miles USD)



Fuente Estadísticas de la Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG. 2016.

Tabla N° 3: Total de exportaciones por partida arancelaria del comercio del cacao de Honduras

Código	Descripción	Exportaciones en Valor (USD)				
		2011	2012	2013	2014	2015
18.01	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.	389,057.73	266,904.09	554,706.12	908,856.53	1,301,439.96
18.02	Cáscara, películas y demás residuos de cacao	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada	0.0	0.0	0.0	0.0	233,411.19
18.04	Manteca, grasa y aceite de cacao	68,251.50	0.00	485.00	164,730.75	11,294.78
18.05	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	10,399.00	0.00	1,210.71	76,670.47	76,822.46
18.06	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	195,860.99	174,280.86	2,946.03	4,945.83	103,930.75
	Total general	663,569.34	441,184.95	559,347.86	1,155,203.58	1,726,899.14



Código	Descripción	Exportaciones en Volumen (Tm)				
		2011	2012	2013	2014	2015
18.01	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.	282	176	322	557	768
18.02	Cáscara, películas y demás residuos de cacao	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
18.03	Pasta de cacao, incluso desgrasada	0.0	0.0	0.0	0.0	36
18.04	Manteca, grasa y aceite de cacao	13	0.0	2	23	2
18.05	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	2	0.0	0,2	20	29
18.06	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	58	47	2	4	18
	Total general	356	223	326,2	604	854

Fuente: Estadísticas de la Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG. 2016.

Las importaciones de cacao y sus derivados

Las importaciones de productos elaborados a base de cacao por parte de Honduras muestran un comportamiento ascendente para el período 2011-2015 (véase tabla N°4), 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 de exportaciones y al aumento de la oferta de productos elaborados de chocolate por cadenas de distribución como Walmart. Los principales productos de consumo son: el cacao en polvo endulzado, cubierta de chocolate y las barras de chocolates sólido. Existe un gran potencial de sustitución de exportaciones para bienes de consumo masivo como es el polvo de chocolate endulzado y la producción de cubiertas para dulcería y repostería.



Tabla N° 4: Importaciones productos elaborados

Año	En Valor (US\$)	En volumen (Tm)
2011	12,085,866	4,753
2012	13,939,237	4,786
2013	13,629,068	4,562
2014	14,925,015	4,479
2015	17,550,358	5,048

Fuente: Estadísticas de exportaciones e importaciones. SAG. 2016

La balanza comercial para el sub sector cacao de Honduras es negativa. En el año 2015 el valor de las exportaciones de productos de cacao asciendió a unos USD 1,726,899.14, mientras que las importaciones fueron del orden de los USD 17,550,358. Lo que nos deja un valor negativo de USD -15,823,458.86. El sub sector de cacao de Honduras importa diez veces más de lo que exporta.



4

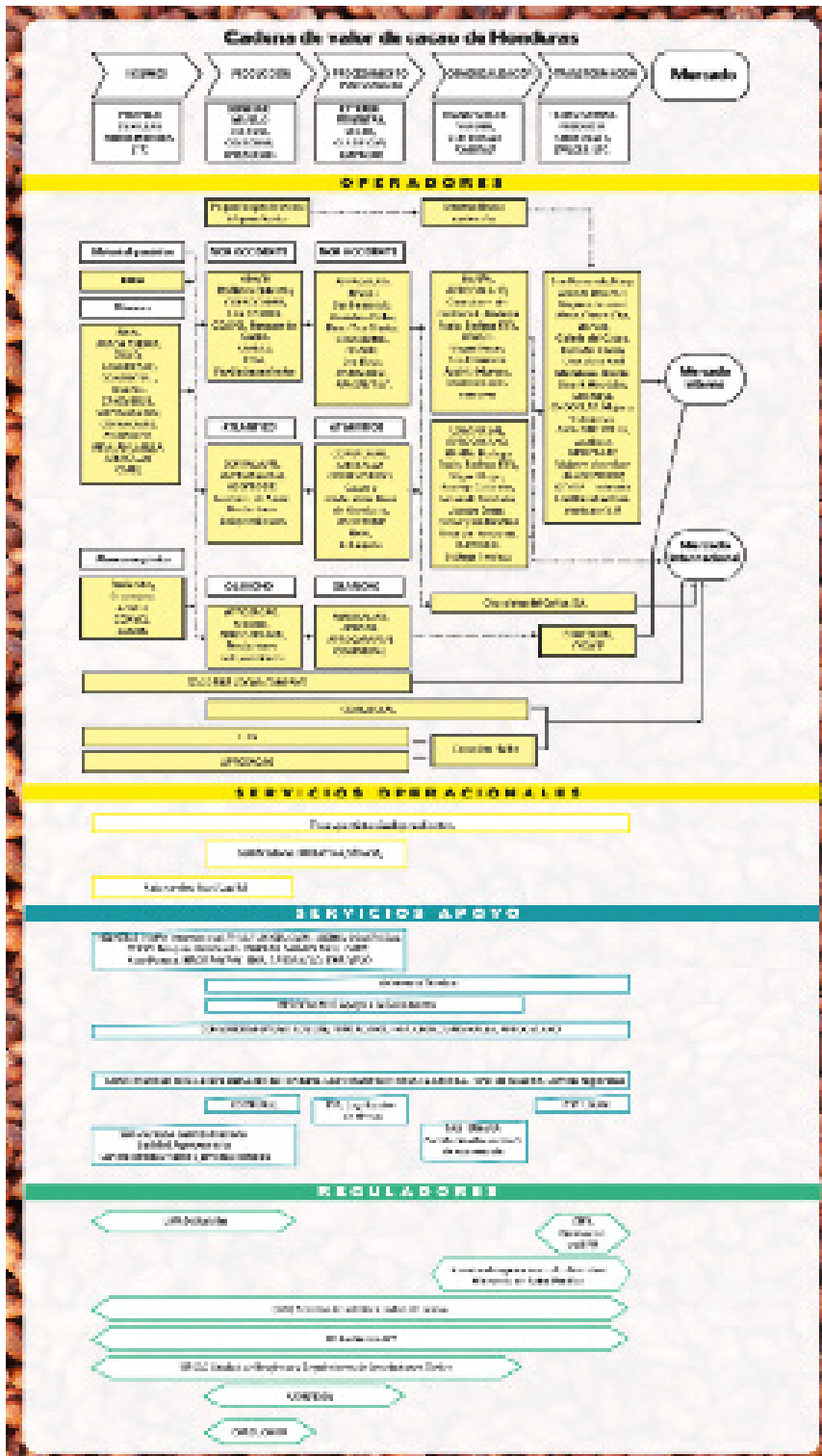
Mapeo de la cadena de valor de Honduras

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 como se evidencia en el mapa de la cadena de valor- así como por diferentes instituciones, organismos, programas y proyectos de apoyo tanto para la prestación de servicios como para la asistencia técnica y capacitación.

Como se puede visualizar en el mapa de actores, los actores en los eslabones de producción y procesamiento presentan un mayor impulso, evidenciándose el crecimiento del eslabón de la producción en número de productores organizados y de nuevos productores individuales, incursionando en el cultivo del cacao e incrementando la demanda de insumos, servicios de apoyo, servicios operacionales y regulaciones.



Mapa de actores de la cadena de valor del cacao en Honduras





Descripción de los eslabones de la cadena de valor del cacao de Honduras

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. Entre ellos se puede mencionar los siguientes (ver Tabla 5):

- Fundación Hondureña de Investigación Agrícola FHIA que realiza identificación y propagación de material genético de alta calidad, además de brindar servicios de producción de plántulas. La FHIA provee material vegetativo para las asociaciones de productores cliente de Chocolats Halba.
- Organizaciones que reproducen o poseen viveros para sus asociados, como es el caso de: APACH, SERSO, COAGRICSAL, APROSACAO, COAVEL y CRASVIDMIL.
- ASEPRA empresa que vende material vegetativo.
- Xoco Fine Cocoa posee su propio centro de producción de plántulas en viveros. Xoco tiene preferencia por la variedad Indio Amelonado Rojo, la cual propaga en las fincas con las cuales ha formalizado convenios de entrega.
- La producción de abonos y fertilizantes de tipo orgánico está en aumento debido a la demanda que está experimentando esta forma de cultivo. Se han identificado como proveedores de este servicio a: Suelo Vivo, Grupo Paz, APACH, COAVEL y Empresa AOLAN/APROSACAO.

Respecto a las herramientas agrícolas hay un mercado extendido de proveedores locales que están establecidos en los municipios de todo el país.

Las relaciones que se dan entre los actores es a nivel formal, a través de convenios y contratos, con los actores del eslabón de la producción, y con actores del eslabón de la comercialización. Estos últimos compran material vegetativo y lo entregan a las cooperativas socias a cambio de granos o pagos en efectivo.

Las relaciones informales se basan en la compra-venta.



Tabla N° 5: Actores proveedores de diversos insumos

Provisión de material genético	Producción de material genético en viveros	Insumos orgánicos
FHIA	APACH, ASEPPRA, SERSO, COAGRICSAL, APROSACAO, COAVEL y CRASVIDMIL, Xoco Fine Cocoa, Chocolats Halba.	Suelo Vivo, Grupo Paz, APACH, COAVEL, Empresa OLAM Honduras S.A.

Eslabón de la 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.

Se estima que el área total de cultivos de cacao en Honduras¹ es de 4,468 hectáreas. El número estimado de productores de cacao es 3,469. Más del 55 % de los cacaoteros siembran menos de 0.7 ha. Se calcula que un 41 % de la producción es generada por productores de mediana escala (0.7 a 3.5 ha). La producción nacional, en el 2015, está por el orden de los 1,500 Tm con un rendimiento promedio de 240 kg/ha (5.3 qq/ha.) que es relativamente bajo².

El precio promedio de venta de la libra de cacao en baba es de 7-8 Lempiras. Según la zona puede variar el precio y éste puede aumentar según la calidad. El precio promedio de venta de la libra de cacao seco fermentado es de 36-40 Lempiras.

Para el año 2017, se espera contar con un censo de las áreas de cultivos, número de productores de cacao y de las estructuras de producción existentes. Este censo se realizará con apoyo de APROCACAHO a través de una fuente de financiamiento externo.

A continuación, se presenta la tabla N° 6 con las zonas de cultivo de cacao, con aproximaciones de áreas y número de productores. Como se puede observar la zona con la mayor área de cultivo está en el nor-occidente y en especial en el departamento de Cortés, con la mayor área sembrada.

¹ Datos oficiales en el Acuerdo Marco Competitividad. Acuerdo No: 923 – 13 (2014).

² Datos suministrados por la SAG. 2014.



Tabla N° 6: Zonas de cultivo de cacao por área y número de productores en Honduras

Zonas	Departamento	Áreas de cultivo	No. de productores
Nor-occidental	Cortés	1,505.06	1352
	Santa Bárbara	430.23	451
	Comayagua	74.20	77
	Yoro	344.31	314
Litoral Atlántico	Copán	14.7	17
	Atlántida	683.29	749
	Colón	150.26	140
Olancho	Olancho	389.28	685
Total		3,591.28	3,785

Fuente: FHIA 2015 y Vecoma Honduras 2016.

El eslabón de la producción es determinante para el funcionamiento de la cadena de valor del cacao, es ahí donde converge una serie de relaciones directas vinculadas con la comercialización y el mercado. En este eslabón se establecen los contratos y acuerdos relativos a la demanda del mercado.

En este eslabón de la producción, se dan las principales relaciones con los servicios de apoyo, de asistencia técnica, de capacitación a través de programas y proyectos de innovación tecnológica, y de desarrollo empresarial, desde los diferentes actores públicos y privados.

A continuación, se presenta el listado de las organizaciones y cooperativas pertenecientes a la Asociación de Productores de Cacao de Honduras APROCACAO que aglutina el 57 % del total de productores identificados en el sector.



Tabla N° 7 Listado de organizaciones pertenecientes a APROCACAOH³

No.	Organización	N° Socios	Hombres	Mujeres	Depart.
1	Cooperativa Agrícola de Cacaoteros de Omoa "San Fernando Limitada" (CACAOSAFER, LTDA)	148	120	28	Cortes
2	Asociación de Productores de la Cuenca del Río Choloma (APACH)	64	52	12	Cortes
3	Cooperativa de Productores de Cacao del Rancho Limitada (COPROCADER)	44	36	8	Cortes
4	Asociación de Producción Agrícola "Cacaoteros de Guaymas" Limitada (APROCAGUAL)	41	31	10	Yoro
5	Cooperativa de Producción Agrícola "Cacaoteros de Jutiapa" Limitada (COPRACAJUL)	43	34	9	Atlántida
6	Empresa de Servicios Múltiples, Flor de los laureles.	402	362	40	Gracias a Dios
7	Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales de Cacao Orgánico-Olancho (APROSACAO)	361	317	44	Olancho
8	Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio, Limitada (COAGRICSAL)	422	348	74	Copan
9	Asociación de Productores Pico Bonito (ASOPROPIB)	83	71	12	Atlántida

³ Fuente: APROCACAOH. 2016.

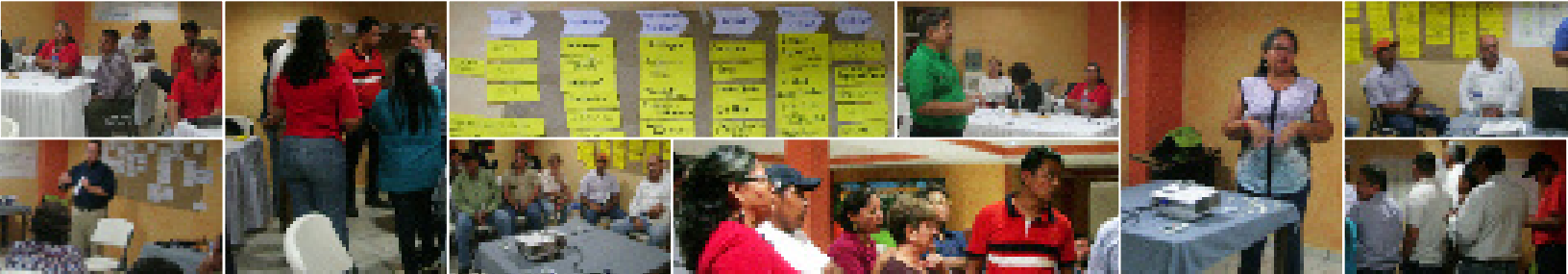


No.	Organización	Nº Socios	Hombres	Mujeres	Depart.
10	Asociación de Productores Jazmines de Amor	58	47	11	Atlántida
11	Cooperativa de Productores Agrícolas SERSO, San Viator Limitada (COPROASERSO)	124	112	12	Atlántida
12	Cooperativa Agroindustrial El Venado Limitada (COAVEL)	68	44	24	Cortes
13	Cooperativa Regional Agropecuaria y Servicios Visión 2000 (CRASVIDMIL)	36	28	8	Cortes
14	Cooperativa Agroforestal del Parque Nacional Patuca Limitada (COAPANPAL)	94	68	26	Olancho
15	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA)	1		1	Cortés
	TOTAL (miembros)	1,989	1,670	319	
	Porcentaje		83.96%	16.04%	

Otras cooperativas de primer piso identificadas y que no están asociadas a APROCACAHO son: Cooperativa de Lago de Yojoa (CRASVIDMIL), Asociación de productores Renacer del Cacao, Cooperativa Agropecuaria Regional, El Negrito Limitada (CARNEL), Asociación de Productores Jazmines de Amor (está en la lista), Asociación de Productores de la Biosfera, Limitada (APROBIL), y Asociación de productores de Cacao COAPANPAL.

Eslabón de procesamiento y poscosecha

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 garantizan 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 o asociaciones de productores, para que sean estas estructuras las que se encargan de la fermentación y secado del grano.



En los últimos 8 años este eslabón ha sido crucial para el mejoramiento de la calidad del cacao en granos, reflejándose en el incremento de infraestructura para el acopio, fermentación y secado. Como se puede visualizar en el mapa, se nota un incremento, en este eslabón, de empresas comercializadoras como el caso de Xoco Fine Cocoa que han invertido en sus propias instalaciones de beneficiado para garantizar la calidad del grano y de cooperativas de productores que han logrado establecer contratos de compra con Chocolats Halba. Las cooperativas acopian la producción de sus asociados para generar mayor valor agregado y mejores precios que van de 36 a 44 lempiras por libra de cacao fermentado y seco. El costo promedio del cacao fermentado seco es de 7-8 lempiras por libra (contradicción en cifras). El cacao fermentado y seco se vende en presentaciones de sacos de 125 y 150 libras.

Aun con el incremento en la capacidad instalada en el país en acopio y poscosecha, el volumen de cacao fermentado seco sigue siendo muy por debajo del volumen del cacao corriente que se mueve a través de los intermediarios. En la tabla N° 8 se puede apreciar el número de cooperativas y empresas que han adquirido centros de acopio y beneficiado. Estos han pasado de 4 centros instalados en el año 2009 a 29 centros en el año 2015 (en el cuadro, hay 3 centros en 2009 y 19 en 2105-contradicción).

Tabla N° 8: Organizaciones y empresas privadas con infraestructuras para el acopio y beneficiado

Organización	Ubicación	2009	2015
1. CACAOSAFER	Los Laureles, Omoa, Cortes	Si	Si
2. CRASVIDMIL	Santa Cruz de Yojoa	Si	Si
3. FHIA	La Masica, Atlántida	Si	Si
4. COPRACAGUAL	Guaymas, El Negrito, Yoro		NO
5. APROSACAO	Catacamas, Olancho	No	Si
6. ASOPROPIB	Saladito, La Unión, Atlántida	No	Si
7. Caja Rural Raya	Wampusirpe, Gracias a Dios	No	Si
8. COAGRICSAL	Los Tangos, Copán	No	Si
9. COMOCCIL/APACH	El Ocotillo, Choloma, Cortes	No	Si
10. Cooperativa Flor de Laureles	Wampusirpc, Gracias a Dios	No	Si
11. COPRACAJUL	Jutiapa, Atlántida	No	Si
12. COPROASERSO	Jutiapa, Atlántida	No	Si
13. Finca Patricia	Omoa, Cortes	No	Si



Organización	Ubicación	2009	2015
14. Micro Centros (San Fernando)	Varios	No	Si
15. Oro Maya (privada)	La Ceiba, Atlántida	No	Si
16. Sogimex-Ecome	San Pedro Sula	No	Si
17. Honduran Commodity Trading Corporation (HCTC)		No	Si
18. Xoco Fine Cocoa	Copán	No	Si
19. Finca Tres Marías	Macuelizo, Santa Bárbara	No	Si
20. Grupo Pech	Subirana, Olancho	No	Si
21. COAVEL	El Venado, Villanueva Cortes	No	No
22. Cooperativa Prieta Ltd.	Prieta, Tocoa, Colón	No	No
23. COPROCADER	El Rancho, Choloma, Cortés	No	No

Fuente: FHIA 2015.

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. Estos comercializadores son los principales acopiadores de granos de cacao con estándares de calidad definidos. Chocolats Halba es el principal comercializador de este tipo de cacao, seguido de Xoco Fine Cocoa.

Xoco Fine Cocoa, con el fin de captar más volumen de producción, está pagando un incentivo por tonelada métrica que varía entre 25% y 40% por encima del precio de la bolsa de New York, siempre que sea de la variedad Indio Amelonado Rojo o cacao orgánico de calidad A. Por su parte, Chocolates del Caribe requiere procesar productos intermedios como pasta de cacao, licor de cacao, manteca de cacao, etc. Para este último actor, el cacao se convierte en un producto intermedio, aunque con los mismos requerimientos de calidad.

A nivel de las comunidades se encuentran intermediarios que compran cacao corriente, de finca en finca, en pequeños volúmenes que posteriormente lo entregan a acopiadores medianos que a su vez lo entregan a acopiadores grandes. Estos acopiadores están conectados al mercado centroamericano, además de comprar la mayoría del cacao corriente, compran cacao fermentado de segunda. Aunque no son quienes definen precios en el mercado, tienen un rol clave en incluir a los pequeños productores individuales en la cadena de exportación del cacao corriente. En la tabla N° 10 se visualiza la estructura de la cadena de valor indicando a cuáles mercados se está



accesando por cada uno de los segmentos de calidades de granos. También se puede identificar, en la tabla, los diferentes tipos de acuerdos que se dan entre los eslabones de la cadena, siendo los acuerdos informales los más difundidos.

Como se aprecia en el gráfico 4 y la tabla N° 9, los principales comercializadores son Marvin Handal y Miguel Reyes por parte de los grandes intermediarios que compran el grano corriente y Chocolats Halba por parte de los comercializadores que compran el grano fermentado.

Tabla N° 9: Actores involucrados en el acopio y comercialización de cacao en granos⁴

Grandes Intermediarios	
	Total (en Tm)
Miguel Reyes	315.9
Fredy Ayala	104.5
Marvin Handal	27.3
Sub total	872.7
Actores del Comité NCCH	
Cacao Continental (FP)	13.0
APROCACAHO	31.8
FHIA	3.0
XOCO	25.0
Chocolats Halba Calidad "A"	123.0
Chocolats Halba Calidad "B"	10.5
Chocolats Halba Calidad "C"	60.0
Sub total	266.3
TOTAL	1,139.0

⁴ Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras. 2015. Reporte presentado por VECO MA Honduras

⁵ Información suministrada por el Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras. Año 2015.



A continuación, se presentan los precios por tonelada métrica:

El intermediario grande paga la Tm de cacao corriente a USD 2,200. Es importante mencionar que el valor en Lempiras por un kilo de cacao corriente, es de 48 Lempiras, de los cuales el pequeño intermediario gana 13 Lps y al productor se le paga por kilogramo de cacao corriente 35 Lps.

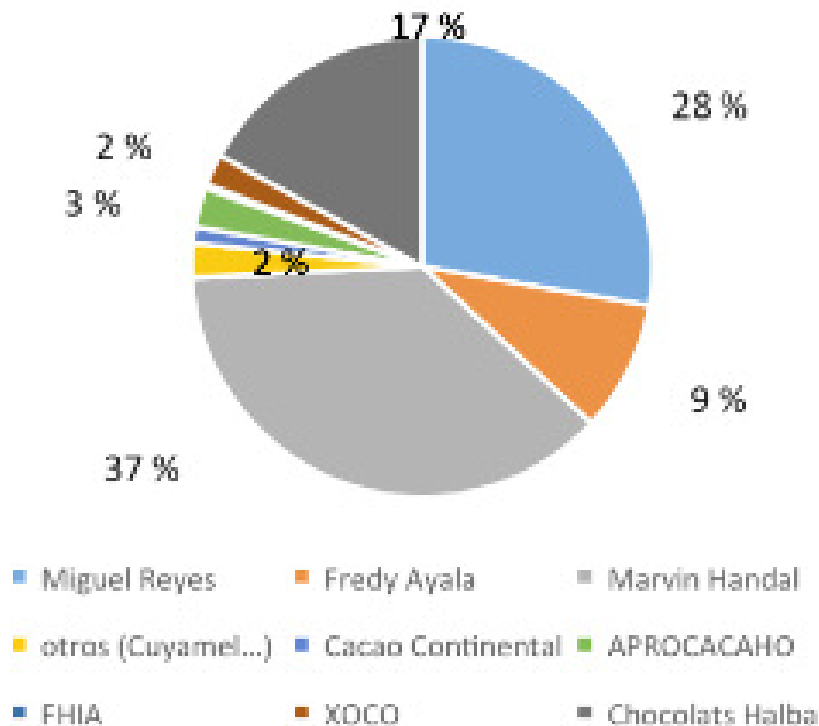
Las empresas comercializadoras pagan el cacao fermentado a las organizaciones de productores de acuerdo a criterios de calidad⁵ siendo los siguientes:

Calidad A orgánico a USD 4,000/Tm de cacao fermentado.

Calidad B en proceso a orgánico a USD 3,950/Tm de cacao fermentado.

Calidad C convencional a USD 3,700/Tm de cacao fermentado.

Gráfico 4: Participación de los comercializadores en el mercado de granos



⁵ Información suministrada por el Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras. Año 2015.



En el acopio del grano el requisito clave por parte de los compradores es la calidad.

Para el caso de los grandes intermediarios, que son los que exigen la menor calidad, solo le piden al productor que el cacao no tenga moho y esté seco, por ser las características que solicitan sus principales compradores en El Salvador y Guatemala. Estos requisitos no fomentan la mejora en la calidad de la producción hondureña y por ende la participación en mercados que paguen mejores precios.

En el otro segmento de producción del cacao fermentado, las organizaciones están pidiendo mayor calidad al productor para poder responder a los estándares de calidad estipulados por el mercado y con esto, poder obtener un mayor valor por el cacao hondureño (Chocolats Halba, Xoco Fine Cocoa y Chocolate del Caribe).

Se ha avanzado, a nivel de las organizaciones de productores, en mejorar los procesos de acopio y poscosecha de cacao fermentado. Sin embargo, para muchos productores estos procesos tienen altos costos, debido a que se requiere mejorar la logística, los niveles organizativos para el acopio y la infraestructura en los centros para el fermentado.

Tabla N° 10: Esquema productivo identificados en la cadena de valor del cacao de Honduras

Productos	Toneladas métricas	%	Características de productores	Acuerdos en la cadena	Destino principal de producción	Gobernanza de cadena
Semi-elaborados o elaborados a base de granos de cacao	160 Tm	10.6 %	<ul style="list-style-type: none"> • Productores organizados • Contratos más informales. • Acopiadores. • Contratos informales 	<ul style="list-style-type: none"> • Acuerdos ex antes con red de organizaciones y cooperativas. • Con menos tiempo en mercado, en proceso de consolidar relaciones con proveedores de granos. • Maquila granos según demanda de clientes. 	Industria Chocolatera USA y Europa	Chocolate del Caribe
			<ul style="list-style-type: none"> • Contratos informales 	Acuerdos informales	Pequeña agroindustria artesanal diferenciada	



Productos	Toneladas métricas	%	Características de productores	Acuerdos en la cadena	Destino principal de producción	Gobernanza de cadena
Grano de cacao fermentados (orgánico y convencional)	274 Tm • Halba (228 Tm)	18 %	<ul style="list-style-type: none"> • Productores organizados. • Productores privados. • Contratos más formalizados 	<ul style="list-style-type: none"> • Con más tiempo en el mercado, mantienen vínculo con red de organizaciones y cooperativas, apoyándolas con financiamiento y asesoría técnica y empresarial. • Realizan contratos de compra de granos a futuro. 	Industria chocolatera de Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolats Halba • Xoco Fine Cocoa.
Grano de cacao fermentados (orgánico y convencional)	274 Tm • Halba (228 Tm) • Xoco (45 Tm)	18 %	<ul style="list-style-type: none"> • Productores organizados. • Productores privados. • Contratos más formalizados 	<ul style="list-style-type: none"> • Con más tiempo en el mercado, mantienen vínculo con red de organizaciones y cooperativas, apoyándolas con financiamiento y asesoría técnica y empresarial. • Realizan contratos de compra de granos a futuro. 	Industria chocolatera de Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolats Halba • Xoco Fine Cocoa.
Cacao Convencional	872 Tm 194 Tm	58 % 13 %	<ul style="list-style-type: none"> • Productores organizados • Productores no organizados 	<ul style="list-style-type: none"> • Dependen de una red amplia de acopiadores a nivel local y municipal, con los que pueden tener acuerdos y contratos de financiamiento para el acopio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Industria chocolatera centroamericana Pequeña agroindustria artesanal local/nacional 	Grandes intermediarios (Bodega Ayala,...) Mercado local minorista
Total	1,500 Tm					



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.

En los últimos tres años, inició operaciones la empresa Chocolates del Caribe a través de la reactivación de una planta para procesamiento industrial existente en el país, con capacidad de proceso de 3,500 Tm/año. Esta empresa actualmente brinda servicios de maquilado. En el año 2015⁶ Chocolate del Caribe procesó 160 Tm de granos, de estas 60 fueron maquiladas para Chocolats Halba y 100 Tm fueron importadas: 60 Tm de Costa Rica, 25 Tm de El Salvador y 15 Tm de Nicaragua.

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 CHOVI. Estos emprendimientos procesan pequeños volúmenes de productos terminados, para chocolate caliente, dulces y cereales entre otros.

Actores que prestan servicios operacionales en la cadena de valor de cacao

En la provisión de servicios operacionales se encuentran los servicios de transporte, esencial para la movilización del grano, tanto del cacao en baba de las fincas a los centros de acopio y transformación, como del cacao fermentado seco. El servicio de certificación de Honduras cuenta con la certificadora BIOLATINA que está registrada y supervisada por SENASA. Biolatina está impulsando el mercado de cacao certificado orgánico y sostenible.

El sub sector del cacao en Honduras dispone de diversas agencias que brindan asistencia técnica agrícola y servicios de capacitación a sus organizaciones beneficiarias o a sus propios beneficiarios como: Fundación Helvetas, Heifer International, FHIA, FUNDER, CASM, ASEPPA, COAGRICSA, SERSO, Bosques del Mundo, MOPAWI, SAG KOLFASI, ICADE, Asociación Patuca, INFOP, EACPAC, UNA, APROSACAO, LWR, VECO MA.

A nivel de la academia, la Universidad Nacional de Honduras, como aporte al sector, está actualmente preparando una nueva currícula para formar técnicos superiores en procesamiento y transformación del cacao.

⁶ Información proporcionada por el Comité Nacional de la Cadena de Cacao de Honduras, 2015



En función del apoyo a la gobernanza de la cadena de valor, sobre todo en los eslabones de producción y beneficiado, se encuentra APROCACAO.

También se cuenta con un consorcio para la implementación del proyecto PROCACAO: FUNDER, FHIA, APROCACAO, en alianza con Chocolats Halba, bajo el enfoque de alianza pública-privada, con el apoyo financiero de la Cooperación Suiza para América Central COSUDE.

El proyecto PROPARQUE-USAID está en su fase final de implementación y se encuentra actualmente financiando la construcción de tres centros de acopio y fermentado.

La FHIA desarrolla el proyecto Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras, con el apoyo financiero del Gobierno de Canadá.

El Sistema Nacional de Asistencia Técnica en el Cultivo del Cacao –SINATEC- tiene como propósito la armonización de los servicios de asistencia técnica a los productores y buscar que ésta asistencia se suministre en base a conocimientos científicos y experiencias prácticas debidamente validadas.

La labor de coordinación público-privado e incidencia la realiza el Comité Nacional de la Cadena del Cacao, junto con los Comités Regionales de la Cadena Nacional del Cacao.

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria - SAG-SENASA- realiza la labor de certificación de viveros y jardines clonales, así como la certificación fitosanitaria para la exportación de cacao en granos.

El INA se encarga de la legalización de tierras.

Instituciones reguladoras

Las instituciones reguladoras pertenecen a los servicios que provee el Estado de Honduras.

Las que están vinculadas a la cadena de cacao son las siguientes:

- PRONAGRO/SAG facilita el Comité Nacional de la Cadena del Cacao.
- El SENASA aplica normas y procedimientos sanitarios para la importación y exportación.
- La Secretaría de Industria y Comercio (SIC) regula la comercialización y la inscripción de nuevas empresas.
- El SAR, Sistema de Administración de Renta, cobra los impuestos.
- El Ministerio de Salud Pública realiza inspectoría y da permisos sanitarios para las empresas procesadoras,
- Mi Ambiente-ICF, UMAS-alcaldías regulan la instalación de fincas en áreas protegidas.



5

Análisis de poder y gobernanza en la cadena del cacao de Honduras

La Secretaría de Agricultura y Ganadería SAG implementa el Programa Nacional Agroalimentario, que es la instancia que organiza y da seguimiento a las cadenas agroalimentarias que ha priorizado el gobierno. Esta institución ha venido dando acompañamiento a la cadena de valor del cacao, que se ha definido como prioridad.

Para el 2011, hubo una serie de instituciones que trabajaron en apoyar al sector cacao y en elaborar del Acuerdo Marco de Competitividad AMC, que incluyó un diagnóstico de la situación del sub sector y un Plan de Acción 2014-2018. Para la implementación del Plan de Acción se conformó el Comité Nacional de la Cadena del Cacao, con todos los actores de la cadena, donde actualmente participan entre 35 a 40 representantes del sector público y privado. A su vez tiene expresiones regionales y territoriales conformadas en la zona Nor-Occidental, en el Litoral Atlántico que reúne a los departamentos de Atlántida, Colón y Yoro, y en el departamento de Olancho.

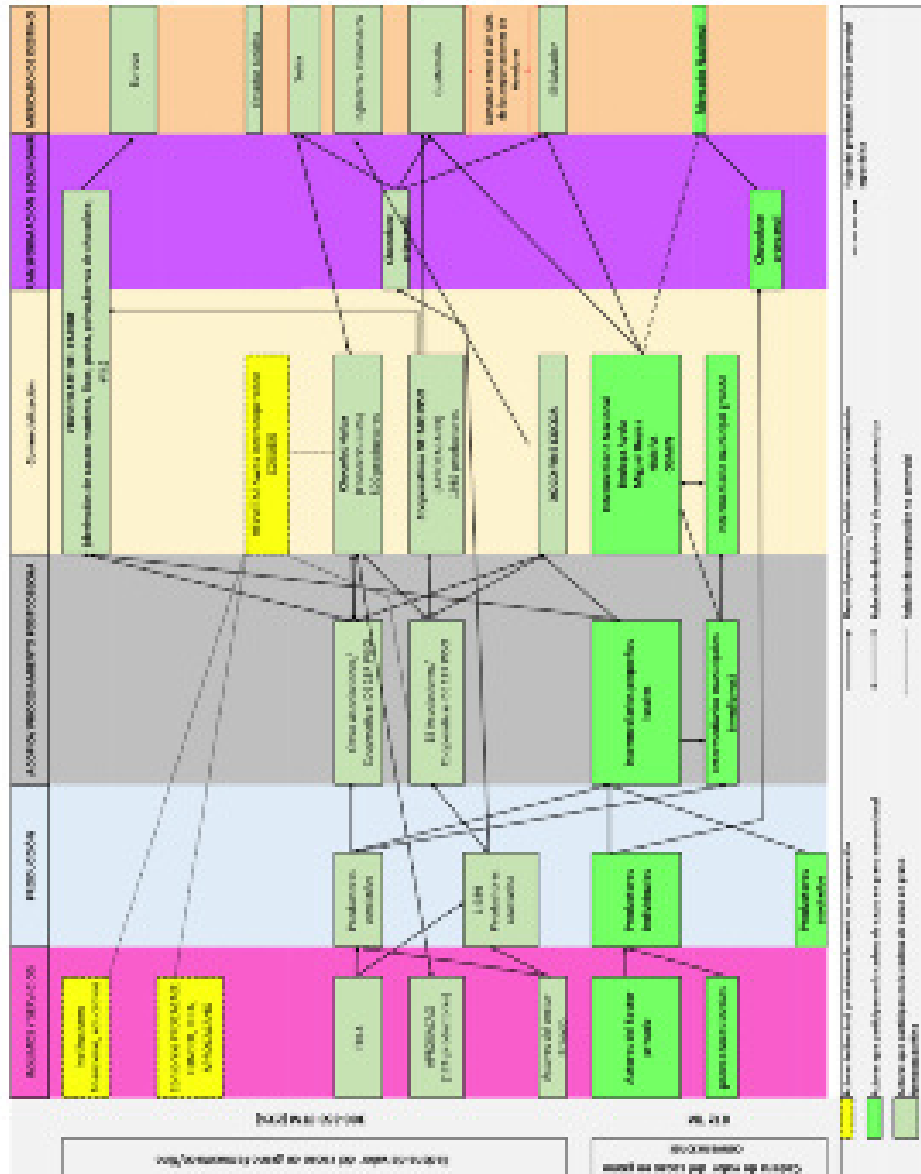
Uno de los actores relevante en el Comité Nacional de la Cadena del Cacao es la Asociación Nacional de Productores de Cacao de Honduras APROCACAHO. El propósito de APROCACAHO es propiciar el beneficio social y económico de sus asociados, al fomentar mejores técnicas de cultivo, la industrialización, comercialización y el consumo del cacao y sus derivados. También tiene labores de apoyo a la formación gremial y de incidencia política.

En la cadena de valor, el sector privado representado por la empresa Chocolats Halba, Xoco Fine Cocoa y un grupo fuerte de grandes intermediarios (Ver gráfico N°5) juega un rol relevante en relación a la comercialización y exportación. Debido a la poca oferta de cacao fino de aroma que produce Honduras, Chocolats Halba oferta precios altos con relación a la calidad demandada y una buena parte del cacao es rechazada en el proceso de clasificación. Las relaciones se basan en contratos formales con criterios y estándares de calidad fijados por la empresa. Chocolats Halba tiene colaboración estrecha con la APROSACAO y la FHIA quienes garantizan el manejo, control de la calidad, recepción del producto y el precio final que se paga a los productores. Además, estas organizaciones son las que se vinculan con las redes de acopio locales y las familias productoras.



En el mercado informal se encuentran los grandes intermediarios como principales acopiadores (Ver gráfico N°5). Debido a las exigencias del mercado nacional y a las exigencias de calidad de los mercados de El Salvador y Guatemala, se logra conseguir buenos precios para el cacao corriente sin fermentar, siempre y cuando el cacao no venga con hongos ni húmedo. También estos intermediarios son acopiadores de cacao fermentado de calidad que ha sido desclasificado como cacao de segunda y que pagan un mejor precio. La gobernanza ejercida por este segmento de la economía del sector cacaotero se va por la ley de la oferta y la demanda del mercado. Los mayores excedentes lo obtienen los comercializadores.

Esquema de relaciones formales e informales de la cadena de valor del cacao de Honduras



6

Análisis de priorizaciones sobre las limitaciones de la cadena de valor de Honduras

Como resultado del taller nacional realizado en el mes de junio del 2016, los participantes identificaron y priorizaron las principales limitantes de la cadena de valor del cacao. También se realizó un análisis de la brecha, partiendo de las propias recomendaciones y limitantes planteadas por los participantes.

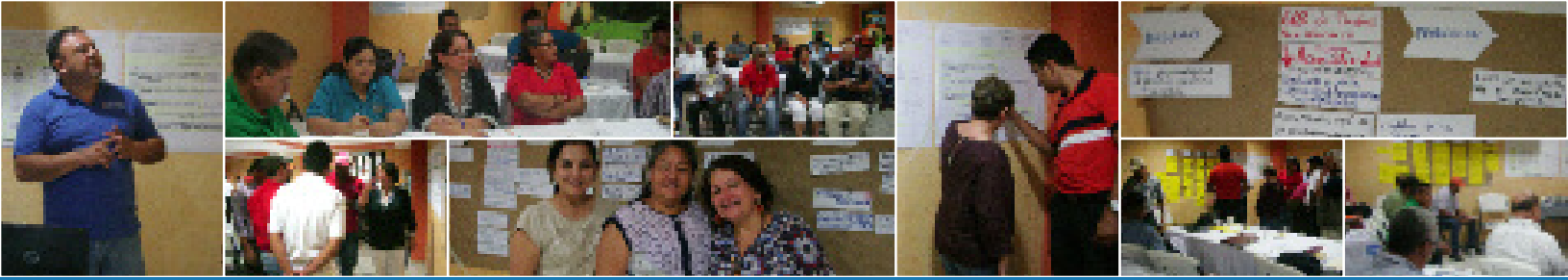
Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>Bajos niveles organizativos (Aproximadamente 43 % de los productores no están organizados).</p> <p>En el marco de las organizaciones de productores, hay poco empoderamiento por parte de los productores, lo que trae como consecuencia una baja asociatividad.</p>	<ul style="list-style-type: none">• El bajo desarrollo de las capacidades directivas y gerenciales de las diferentes asociaciones y el desarrollo de capacidades técnicas tanto en técnicos como en los productores, generan una mala imagen a los asociados y a las instituciones con las cuales contraen compromisos ya sean de abastecimiento o compromisos financieros para la compra. Este bajo desarrollo crea inestabilidad en las organizaciones que provoca el cierre de las mismas.• El bajo nivel empresarial crea problemas de baja productividad en las cooperativas, asociaciones y productores, al tener poca capacidad gerencial y de planificación estratégica. Además, no permite que las organizaciones de productores o cooperativas tengan acceso a líneas de crédito. El bajo nivel de empresarialidad está ligado de forma directa al fortalecimiento organizativo de las cooperativas cacaoteras. De igual forma al proceso de formación de sus dirigentes y al vínculo que la cooperativa tiene con las bases de productores.• Se requiere un esfuerzo sostenido de organización y fortalecimiento de la visión empresarial y del uso de las herramientas y métodos de trabajo para dirigir, organizar y movilizar a los socios en los distintos desafíos productivos del sector.	<p>Producción, procesamiento y poscosecha.</p>



Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>En el marco de las organizaciones hay poca capacidad organizativa y consecuentemente las organizaciones no poseen una visión empresarial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las cooperativas no disponen de información productiva, de mercado y de alternativas para desarrollarse en un sector en crecimiento. El poco uso de estas herramientas las pone en desventaja competitiva frente a la incursión de inversionistas medianos y grandes que tienen un mercado asegurado y que cuentan con toda la información disponible en el ámbito nacional e internacional. • El bajo nivel organizativo de las cooperativas y asociaciones de productores dificulta poder organizar la producción en base a estándares de calidad. Además, de crear problemas de bajos volúmenes de acopio y poca lealtad de los socios a las asociaciones. 	
<p>Limitada capacidad de asistencia técnica y limitados conocimientos técnicos de productores y técnicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entre las razones expresadas para explicar la “baja productividad” se encuentran: bajo conocimiento técnico en los productores para el incremento de la producción de cacao en términos de rendimientos. • Insuficiente oferta técnica de buena calidad, bajos niveles de inversión en las fincas, insumos de baja calidad y manejo inadecuado del cultivo. • Utilización de material vegetativo para propagación no certificado. También incide en la baja productividad las plantaciones viejas existentes en el país, el desconocimiento de los arreglos poblacionales en las plantaciones de cacao, la poca constancia en las labores culturales por parte de los productores, la diversidad contradictoria de acompañamiento técnico brindado y la falta de conocimiento del rubro en los distintos territorios del país, el insuficiente intercambio de experiencias entre territorios cacaoteros y la poca disponibilidad de material genético de calidad para las nuevas plantaciones. Se requiere ahondar la discusión sobre los Sistemas Agroforestales (SAF) con cacao y compartir las mejores prácticas y casos de éxito existentes en el país. 	<p>Productores</p>



Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
Falta infraestructura de procesamiento pos cosecha (áreas de fermento, secadores, clasificadoras y embalaje).	<ul style="list-style-type: none"> • Se indicó que no hay suficiente capacidad instalada en algunos beneficiados. La baja tecnología disponible no permite optimizar el proceso de fermentado y secado, y así reducir el número de días en el proceso. Una limitante es el insuficiente producto financiero dirigido a las cooperativas en función de incrementar su capacidad de acopio. 	Procesamiento y poscosecha.
Falta de estrategias de mercado para el cacao.	<ul style="list-style-type: none"> • Existe poco conocimiento de las oportunidades que el mercado está ofreciendo para aumentar los volúmenes de exportación. Con el crecimiento de nuevas áreas y los esfuerzos por mejorar la productividad de los pequeños productores organizados en cooperativas y otras formas asociativas, la búsqueda de oportunidades y nuevos mercados se vuelve imprescindible. Honduras está desarrollando una estrategia de país (Acuerdo Marco de Competitividad 2014-2018) la cual posee metas bien definidas para los próximos años. El diálogo entre actores constituye una herramienta clave al igual que la facilitación de espacios para compartir las experiencias de éxito en el país. 	Productores y comercializadores
Falta de acceso a financiamiento en toda la cadena. Productos financieros inapropiados	<ul style="list-style-type: none"> • El principal problema es que los recursos financieros disponibles no se adecuan a las necesidades de los diferentes eslabones de la cadena y a la lógica de producción, beneficiado, procesamiento, comercialización, lo cual limita el acceso a los mismos. • Falta un producto financiero que considere la estacionalidad del cultivo e inversión inicial en el establecimiento, ya que el cultivo de cacao solamente comienza a producir a partir del 3er o 4to año de establecimiento y entra en plena producción a los 5 años. • Los productores no cuentan con la garantía demandada por las entidades financieras. Las características de los productos financieros actuales no están establecidas para cultivos perennes. Los créditos de largo plazo solamente son promovidos por bancos de fomento, mientras los bancos comerciales exigen altas tasas de retorno en plazos cortos. • Existe poca disponibilidad de recursos financieros para otras inversiones fuera de la producción primaria y falta información sobre fuentes disponibles de financiamiento. 	A toda la cadena



Limitantes priorizadas	Análisis de la brecha	Eslabón afectado
<p>Falta de un programa de formación profesional formal y no formal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La AMC 2014-2018 solamente contempla la estructuración de un programa de formación profesional formal. Pero no se contempla las disparidades y debilidades técnicas entre los representantes de los diferentes eslabones de la cadena y entre las regiones. • No hay consenso y/o establecimiento de una agenda base de investigación, asistencia técnica y capacitación (a nivel de asistencia técnica, de ECA, Universidades) de la Cadena del Cacao e interviene bajo una lógica de oferta institucional, muchas veces desvinculada de la demanda real de la cadena. Propone “desarrollar e incidir en la aplicación de una propuesta de currículo básico vinculada con la cadena y a ser desarrollada por la academia en sus distintos niveles (Escuelas técnicas y comunitarias de agricultura, Universidades). 	<p>Procesamiento y poscosecha.</p>



7

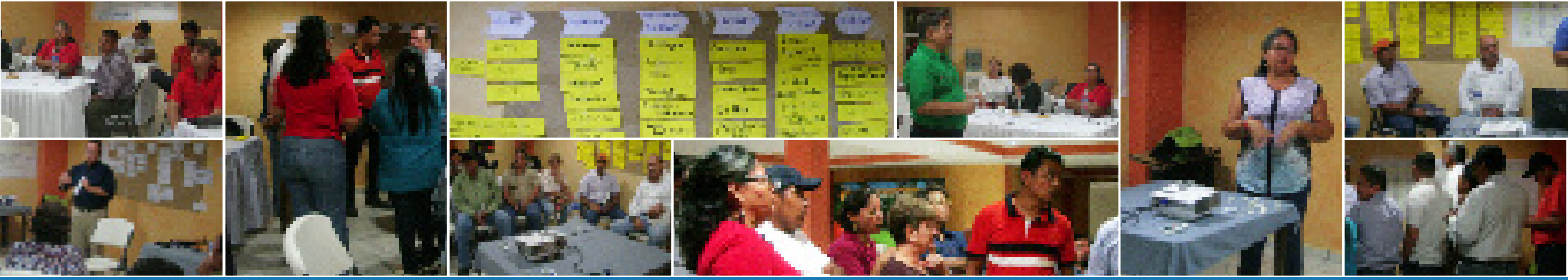
Conclusiones

El cacao hondureño ha iniciado su posicionamiento como cacao fino y orgánico en los mercados internacionales, apostando a la calidad. Esto se convierte en un desafío para los actores de la cadena de valor y para lograr mayores relaciones de confianza, sobre todo en los niveles de asociatividad entre los pequeños agricultores que no están organizados y creando las condiciones para el aumento de la disponibilidad de cacao fermentado con calidad exportable.

A pesar de que solamente se registra por dos años consecutivos ventas internacionales de productos semi elaboradas de cacao, es un reto para el sector aumentar estos volúmenes para dar valor agregado a la producción exportable, por la alta rentabilidad que le deja al país.

En Honduras hay un proceso en marcha de fortalecimiento institucional. El Comité Nacional de la Cadena del Cacao, conformado por los diferentes actores interesados en el desarrollo del sector, está consolidando un modelo de articulación nacional con expresiones regionales, que permite armonizar las distintas iniciativas de mejoras al sector, por parte de las distintas instituciones públicas y privadas, para trabajar en función de metas y objetivos comunes.

A nivel de los productores y sus fincas, hace falta seguir trabajando en los temas de calidad, volúmen, certificaciones, asistencia técnica, asociatividad y empresarialidad, para elevar la productividad y la competitividad. La base de la calidad de la cadena de valor del cacao de Honduras está en el primer eslabón que contempla la producción de material genético validado que asegure la calidad, resistencia y buena producción. En este sentido, Honduras cuenta con un gran potencial de variedades ya estudiadas y cuenta con instituciones bien preparadas con conocimiento científico-técnico para hacerles frente a estos retos del sector como son productividad y competitividad, con énfasis en la calidad y los sabores.



No existe la capacidad instalada necesaria para el procesamiento de los volúmenes de cacao proyectados para las cosechas de los próximos años.

Actualmente el cultivo del cacao solamente es rentable para los productores si obtienen un sobre precio por la venta de cacao con certificación orgánica, que representa USD 200-400 sobre el precio de la bolsa de Nueva York tasado en el momento de la venta. Los productores que venden cacao convencional, no obtienen un precio que les permita tener los márgenes de utilidad suficientes para poder mantener y darle asistencia a sus plantaciones.

Actualmente los volúmenes de cacao producidos en Honduras no abastecen la demanda de las empresas exportadoras establecidas en el país. La mayor parte del cacao producido es comercializada en grano, el cual es exportado a países de la región centroamericana, a Europa y a Estados Unidos.

La proporción de cacao que es procesado por fabricas establecidas en Honduras es baja.

Un pequeño porcentaje (1% aproximadamente) es procesado por grupos de mujeres que elaboran subproductos para el consumo que son comercializados a nivel local.

Se debe incentivar el nivel de consumo del cacao y sus derivados en el ámbito nacional y de la región centroamericana; esto permitiría que la industria procesadora del cacao en Honduras, aumente el volumen de procesamiento del mismo, para poder abastecer al mercado local y regional.



8

Referencias bibliográficas

Alemán, M. (2010). Análisis de la cadena de valor de cacao orgánico en el territorio de Matiguás (desde la experiencia de la cooperativa multifuncional cacaotera La Campesina). Managua: Informe de Investigación. Nitlapan-UCA-IOB-VLIR.

Anónimo. (7 de Abril de 2016). Fabricantes de Chocolate de Suiza pide más cacao Hondureño. Obtenido de La Prensa: <http://www.laprensa.hn/economia/947736-410/fabricante-de-chocolates-de-suiza-pide-m%C3%A1s-cacao-hondure%C3%B1o>

Bastiaensen, J., Flores, S., Steel, G., Sosa, C., Martínez, S., & Alemán, M. (2011). Territorio, Actores y Estrategias de Desarrollo. Serie "Territorio, actores y desarrollo". Cuderno de Investigación No. 40. Managua: Nitlapan-UCA.

Cernas, J. F. (23 de Abril de 2014). Chocolate del Caribe a punto de agregarle valor al cacao Hondureño. Obtenido de La Prensa: <http://www.laprensa.hn/economia/laeconomia/682814-98/chocolates-del-caribe-a-punto-de-agregar-valor-al-cacao-hondure%C3%B1o>

Helvetas Swiss Intercooperation. Honduras. (s.f.). Sitio Global. Obtenido de https://honduras.helvetas.org/es/proyectos2/proyecto_pro cacao/

Martínez, S. (2013). Analysis of dynamics of power relations in the chain of beans in Nicaragua: Impact of the policy export regulation. Case study from Río Blanco. (Thesis). Managua: Antwerp: Institute of Development Policy and Management (IOB), University of Antwerp.

Martínez, S., Collado, C., & Romero, M. (2015). Institucionalidad y rutas de desarrollo: las cadenas de frijol y cacao en Matiguás y Río Blanco. En J. Bastiaensen, P. Merlet, & S. Flores, Rutas de Desarrollo en Territorios Humanos Rurales. Las dinámicas de la Vía Láctea en Nicaragua (págs. 231-262). Managua: UCA Publicaciones.

USAID, CAC, Ruta, UNOPS. (2013). Programa Agroalimentario Sostenible. Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Honduras para mejorar la seguridad alimentaria. Obtenido de Informe Nacional Honduras: http://www.ruta.org/CDOC-Deployment/documentos/Informe_Honduras.pdf

9

Anexos

Acrónimos de Honduras

APACH	Asociación de Productores de la Cuenca del Río Choloma
APROBIL	Asociación de Productores de la Biosfera, Limitada
APROCACAHO	Asociación de Productores de Cacao de Honduras.
APROSACAO	Asociación de Productores de Sistemas Agroforestales de Cacao Orgánico- Olancho.
ASEPRA	Asesoría y Servicios en Producción Agroindustrial
ASOPROPIB	Asociación de Productores de Pico Bonito.
BCH	Banco Central de Honduras
CACAOSAFER	Cooperativa Agrícola de Cacaoteros de Omoa "San Fernando Limitada
Chocola K	Industria Chocolatera
CHOCOLAN	Chocolates de Olancho
COAGRICSAL	Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio, Limitada.
COAPANPAL	Cooperativa Agroforestal del Parque Nacional Patuca
COAVEL	Cooperativa Agroindustrial El Venado Limitada
COPRACAGUAL	Cooperativa de Producción Agrícola "Cacaoteros de Guaymas" Limitada.
COPRACAJUL	Cooperativa de Producción Agrícola "Cacaoteros de Jutiapa" Limitada
COPROASERSO	Cooperativa de Productores de San Viator Limitada
COPROCADER	Cooperativa de Productores de Cacao del Rancho Limitada
COSUDE	Cooperación Suiza para el Desarrollo en América Central
CRASVIDMIL	Cooperativa Regional Agropecuaria y Servicios Visión Dos Mil



FHIA	Fundación Hondureña de Investigación Agrícola
FHH	Fundación Helvetas de Honduras.
FLOR DE LOS LAURELES	Empresa de Servicios Múltiples, Flor de los Laureles.
FUNDER	Fundación Hondureña para el Desarrollo Empresarial Rural
HANFA	Inversiones Handal Fajardo
LWR	Lutheran World Relief
INFOP	Instituto Hondureño de Formación Profesional
REDMUCH	Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras
PROCACAO	Programa de mejoramiento de las capacidades organizativas de los productores de Honduras
SIC	Secretaría de Industria y Comercio
SAG	Secretaría de Agricultura y Ganadería
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria
VECO MA	VECO Mesoamérica



Anexo 2: Asistencia al taller nacional de Honduras

Taller de análisis de la cadena de valor HONDURAS, 7 y 8 de junio 2016, El Progreso, Yoro.

LISTADO DE PARTICIPANTES

No	Nombre y Apellido	Institución/Grupo/ Comunidad	Cargo	Teléfono	E-mail
1	Katerella Carlos, Matilla Flores	APROBIO	Productor		
2	Rolando Acuña del Matamoros	ICADH	Facilitador	90026616	rolandoacuna@progreso.com.hn
3	Jesús Amador Alberto	ICADE	Técnico	33744933	jalex.17@progreso.com
4	Arístido Acosta	AFROCACANG	Gerente	26653400	aristidobacaosta@afrocacango.org
5	Dora Ramos	SEMASA SAC		99000000	dorap47@yahoo.es
6	Jesús Arturo Elías Saguine	ASOPROFIS	Presidente	94386268	
7	Juan Miguel A. M.	COOPROASDCSO	Presidente	33457738	
8	Roberto Carlos M.	PRODACAHO	U. Facilitador	33929002	robertocm@progreso.com
9	Roger A. Mejía	ACIFRA	A. Técnica	33789565	rgm.melin21@progreso.com
10	Rony Balde	COOPROASDSDO	Técnico	99000025	ronybalde33@hotmail.com
11	Nuria Rodríguez	COOPROASDO	Socia	96042668	
12	Carlos Hías	Prod Independiente		33673619	carlos.hias.com@progreso.com
13	Leonides Cecilia Zamora	IMR	Cacao Móvil	33946553	lucasmr@progreso.com
14	Narciso Gutiérrez	APROSAHAD	fiscal	97729766	
15	Santos Adalid Chirinos	APROSAHAD	Técnico	96062869	aschirina20@gmail.com
16	Miguel Ramiro	ACIFRA	Gerente	33999990	miguelramiro@progreso.com
17	Miliana Colindres	Asociación del Cacao	Gerente	99000078	colindresmiliana@progreso.com
18	Fidel Cabañero	AFROCACANG	Técnico	96066476	fidelcaba@afrocacango.com
19	Cauchteroso Escoto	PRODACAHO/FRUNBER	Técnico	80303863	cauchterosoescoto@gmail.com
20	Santiago J. Polo	ITST/UNAH	Director	94737808	santiago.j.polo@unah.edu.hn
21	David Precados	COCO S.A. de C.V.	Gerente	33741124	david@coconutnet.com
22	Melvin Aguilar Gutiérrez	ITST/UNAH	Gerente	99000007	melvin.aguilargutierrez@unah.edu.hn
23	José Oscar Ferreras	COOPROFIS	Gerente	94741178	joferreras@progreso.com
24	Judith Saaco	REDVALCH	Presidente	99000015	judith23@hotmail.com
25	Celina Malena B. T.				
26	Michelin Pezando	NECOMA			
27	Susana Saldaña	PHIA	Esp. Ómnico	33903817	susana33@hotmail.com
28	Santiago Corra	CHOSCHA	Gerente	95189973	santiago33@gmail.com
29	Ruben Darío Casera	GRASADMBL	Administrador	96052755	ruben33@progreso.com
30	Gustavo López	APROSAHAD	Productor	33371852	
31	Rodolfo Renterías	QIZ	Cooperante	96012755	rodolfo.renterias@progreso.com
32	Teresa Padilla	Hoja Int	Oficial cadena	99000000	teresa.padilla@progreso.com





Un trato
justo con
el campo



Schweizerische Eidgenossens
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza
en América Central

