

En abril de 2010, la FHIA inició el **Proyecto Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras**, con el apoyo financiero del Gobierno de Canadá. Este Proyecto actualmente tiene presencia en 524 comunidades de 61 municipios comprendidos entre los departamentos de Atlántida, Colón, Cortés, Ocotepeque, Copán, Santa Bárbara, Comayagua y Yoro, donde proporciona servicios de asistencia técnica a 3,237 familias, de las cuales 2,620 han establecido 2,388.29 ha nuevas de cacao con sistemas agroforestales y 617 familias que han rehabilitado 988.30 ha de fincas de cacao.

## Avidia creía que este proyecto era solo otra promesa

En la comunidad de Sitio Viejo, ubicada en el municipio de San Marcos, Santa Bárbara, en el occidente de Honduras, la Sra. Avidia Fernández tiene una finca de cacao en un área de 0.7 ha, la cual está ubicada a 655 msnm. El tipo de suelo es arcillolimoso, pH de 6.5 y el terreno tiene una pendiente entre 8-10 %.

Avidia y su familia forman parte del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá al recibir asistencia técnica y apoyo con material vegetativo y herramientas.

### Mejorando sus condiciones de vida

Como parte de la ejecución de la estrategia de protección del ambiente y el mejoramiento de la calidad de vida de las familias cacaoteras, Avidia y su familia construyeron en su vivienda la Estufa Eco Justa, con la asesoría y el apoyo directo del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá. Sobre este beneficio recibido Avidia comentó: *“Con esta estufa ahora ya no tenemos problemas con el humo, antes había bastante humo*



Ubicación geográfica de Sitio Viejo y área de cobertura de la Ruta de Trabajo 5A del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá.

*en la cocina. Además, hemos visto que ahora la leña nos dura hasta 5 o 6 días y antes solo duraba 2 o 3 días. Hoy enciendo mi estufa con 2 o 3 leñitos y solo tengo que estar atizando el fuego y así calienta más”.*

Adicionalmente comentó que es importante que en otras viviendas las familias construyan esta estufa y que si usan leña seca no tendrán problemas para encenderla.



## Este proyecto sí es una realidad

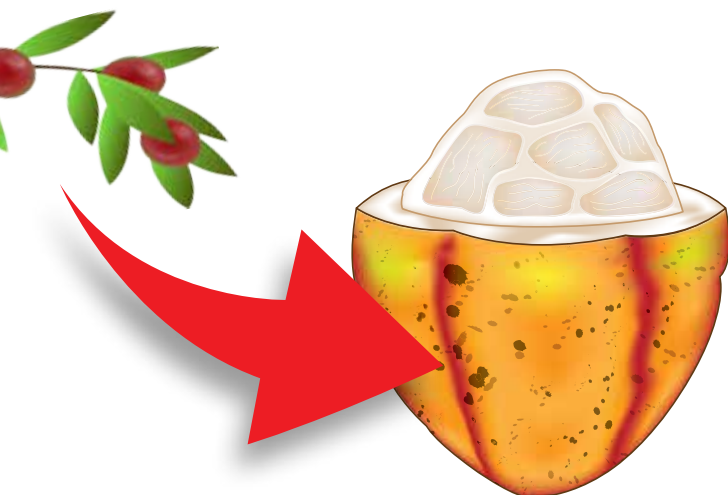
Avidia expresó que en noviembre de 2010, escuchó que andaban promoviendo el cultivo de cacao en su comunidad, pero no le prestó atención cuando le dijeron si quería dedicarse a ese cultivo porque pensaba que era otra promesa más y que después no regresarían. *“Sin embargo, en diciembre de ese año el personal técnico del proyecto nos visitó nuevamente y allí fue cuando vi que si era verdad que brindaban apoyo y empezamos a trabajar”* recordó con certeza esta emprendedora productora.

El Ing. Max Ortega, Técnico del Proyecto, explicó que se comenzó con la socialización del proyecto en esta comunidad, luego la selección y llenado de las fichas de registro de las familias interesadas en formar parte del Proyecto de Cacao FHIA-Canadá. *“En diciembre de 2010 iniciamos la visita a las parcelas para ver si reunían las condiciones para el establecimiento del cacao, luego comenzamos con la capacitación, asistencia técnica y apoyo con materiales para la preparación e instalación del vivero en la finca de Avidia para producir 4,000 injertos de cacao. Al final obtuvimos las plantas que fueron entregadas, para la siembra en sus fincas, a 4 pequeños productores de Sitio Viejo”* detalló el Ing. Ortega.



**Cada 15 días, Avidia realiza la limpieza de la estufa y así logra un buen funcionamiento de su Eco Justa.**

En noviembre de 2011 Avidia sembró el cacao en su finca. Gradualmente ha realizado el reemplazo del café. Además, sembró 30 plantas de caoba (*Swietenia macrophylla*) en los linderos.



## Me animé a sembrar cacao

En la comunidad de Sitio Viejo el café ha sido uno de los cultivos tradicionales; al respecto Avidia explicó por qué decidió sembrar cacao y dejar el cultivo de café, el cual por años fue un patrimonio familiar. *“Toda la vida nos hemos dedicado al café, pero nuestra madre falleció y entre los hermanos nos distribuimos las propiedades y sumado a los problemas de baja producción ocasionados por la roya del café (*Hemileia vastatrix*), decidí que ellos continuaran con el café y al ver el apoyo que este proyecto me estaba ofreciendo y para diversificar la producción, yo me animé a sembrar el cacao”.*



## Adopción de tecnologías

A fin de transferir las tecnologías que promueve el proyecto, Mario Enrique Rivera, técnico asignado a esta comunidad, explicó que una vez realizada la inspección del sitio para determinar la idoneidad para la producción de cacao, junto a la productora procedieron al diseño y al trazado del sistema agroforestal según las condiciones de la parcela. En esta finca el sistema agroforestal establecido es cacao-caoba-sombra natural. Después y con la orientación del técnico, Avidia sembró el cacao en noviembre de 2011. Posteriormente ha venido realizando la poda de formación y deschuponado del cacao, lo que ha complementado con la aplicación de 6 lb por planta de abono orgánico. Las actividades de control de malezas las realizan con machete e incorporan el rastrojo al suelo para permitir el reciclaje de nutrientes.

El Proyecto promueve unas 40 tecnologías, las cuales son, en su mayoría, de fácil adopción por las familias cacaoteras.

Para facilitar el manejo de la plantación Avidia ha recibido un paquete de herramientas básicas, el cual consiste en una tijera de podar, una sierra cola de zorro y una pica para cosecha. Estas herramientas le han permitido realizar las diferentes actividades de manejo de la plantación según las indicaciones que le brinda el personal técnico del proyecto en cada visita a la finca. Estas visitas permiten una estrecha interacción entre el técnico y los productores, por lo cual Avidia poco a poco ha ido adquiriendo nuevos conocimientos para hacer un buen manejo de su parcela.



## Hacia la producción de cacao de calidad

Las acciones en el manejo poscosecha que realiza el Proyecto de Cacao FHIA-Canadá están orientadas hacia la capacitación de las familias para que produzcan cacao de calidad y con esto obtener mejores precios al momento de la comercialización. Para lograr esto, el personal del Proyecto brinda la asistencia técnica y la capacitación sobre aspectos de cosecha, clasificación y partido de frutos, así como la extracción, fermentado y secado del grano. También se hace énfasis en el correcto procedimiento para el almacenado del grano seco.

A esta fecha, Avidia ya produjo en su finca los primeros 3 quintales de cacao seco y los vendió a un precio de L.22.00 por cada libra. Estos ingresos le han permitido cubrir algunos gastos de su familia y reinvertir una parte en su finca para asegurar el incremento sostenido en la producción.



El cacao tipo trinitario establecido en esta finca proviene de los jardines clonales del CEDEC-JAS (Centro Experimental y Demostrativo del Cacao 'Jesús Alfonso Sánchez') de la FHIA, donde han sido evaluados por varios años. Los resultados en cuanto a su comportamiento productivo en la zona son satisfactorios.



*“Gracias al apoyo de Canadá y de la FHIA he logrado tener mi finca de cacao. Junto a mis hijos hacemos la cosecha. Sé que apenas estoy obteniendo mis primeros frutos, pero pronto veré los logros de mi esfuerzo. También seguiré aprendiendo sobre como producir un buen cacao para que me paguen el precio justo y así obtener mejores ingresos para beneficio de mi familia”.*

*Avidia Fernández.*

Para conocer más sobre esta experiencia, contactar a:

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

**Sra. Avidia Fernández**  
Cel: 9737-9683

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