



Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS

2017

*Fincas cacaoteras
del futuro*

CONTENIDO

2 AGENDA

3 OBJETIVOS

4 PROTOCOLO DE VISITA

6 LEARNING JOURNEY

12 PARTICIPANTES

Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

AGENDA VIAJE DE APRENDIZAJE							
LUNES 19 DE JUNIO		MARTES 20 DE JUNIO		MIÉRCOLES 21 DE JUNIO		JUEVES 22 DE JUNIO	
6:00	PARTICIPANTES SALEN DE SUS PAÍSES A HONDURAS	7:00	Desayuno en el Hotel Quinta Real	5:30	Viaje por tierra de la Ceiba a San Pedro Sula. Desayuno en el auto.	7:00	Desayuno en el Hotel
		8:00	Viaje a Masica, Atlántida (Centro experimenta cacao, FHIA/ REDMUCH.	9:00	GRUPO I: Visita a Chocolats Halba. GRUPO II Visita a Chocolates del Caribe		Conversatorio con decisores de alto nivel de Centro América convocados por Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC)
9:21	Participantes arriban al aeropuerto de San Pedro Sula.	8:40	Visita al Centro Experimental cacao (CEDC), FHIA. Colección de germoplasma de cacao y materiales de siembra.	11:30	GRUPO I: Visita a Chocolates del Caribe. GRUPO II: Visita a Chocolats Halba	9:00	
10:00	Viaje en autobus del Aeropuerto de San Pedro Sula al Hotel Quinta Real en La Ceiba.	10:30	(CEDEC) Recorrido por Sistemas agroforestales de cacao	13:00	Traslado al hotel	12:25	Fotografía de grupo
11:30	Almuerzo en restaurante Tío Dolmo	12:20	Almuerzo en la FHIA	13:30	Almuerzo en el Hotel	12:40	Almuerzo en el Hotel
12:30	Traslado La Ceiba	13:00	Traslado a Copracajul		Discusión guiada, reflexiones e identificación de lecciones aprendidas y tareas del futuro. Fincas cacaoteras del futuro- ¿Podrían pequeños productores mantenerse competitivos?		Salida de participantes al aeropuerto para regresar sus países
14:00	Check in y descanso en el Hotel Quinta Real	13:30	Recorrido por Fincas cacaoteras de pequeños productores y procesamiento colectivo de granos de cacao, uso de plataforma TIC (Cooperativa COPRACAJUL).	14:30		13:00	
17:30	Bienvenida a participantes y presentación de la metodología / agenda	17:00	Descanso en el Hotel	17:45	Descanso en el Hotel		SALIDA DE PARTICIPANTES A SUS PAÍSES
		18:30	Lecciones Aprendidas Sesión de Reflexión y Análisis				
19:00	Cena en el hotel	19:00	Cena en el hotel	19:30	Cena de Bienvenida a los miembros del CTR-CAC		

Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

Objetivos del Viaje de Aprendizaje:

La experiencia apunta a estimular el análisis conjunto para desarrollar una visión regional común, de un sector de cacao sostenible y una estrategia regional de cacao adaptado a cambio climático. Las preguntas claves a responderse durante el Viaje de Aprendizaje incluyen:

- ¿Cuáles son las barreras que enfrentan los pequeños productores? ¿Cuáles son las soluciones más prometedoras?
- ¿Cómo podemos escalar el cacao adaptado a cambio climático? ¿Pueden la industria, el gobierno y los productores colaborar para lograr esto?
- ¿Cómo pueden los pequeños productores prepararse para enfrentar el reto de aumento la demanda de cacao certificado?
- ¿Cómo pueden los actores públicos y privados alinearse en la mitigación y adaptación al cambio climático?
- ¿Cómo alinear mejor la inversión de los agricultores y las ONG con las del sector privado y del gobierno para facilitar la resiliencia del sector?

Participantes

- a) Pequeñas delegaciones de 5 personas de 4 países (El Salvador, Honduras, Nicaragua, Guatemala, ver lista de participantes para detalles)
 - Organizaciones de productores de cacao
 - Sector privado del cacao (comerciante, procesador de cacao)
 - Investigación del cacao (Germoplasma, agroforestería)
 - Agencias de desarrollo
 - Decisores públicos
- b) Representación de decisores de alto nivel de 4 países (El Salvador, Honduras, Nicaragua, Guatemala). Convocado por el Consejo Agropecuario Centroamericano, (CAC).

Protocolo de visita para el Viaje de Aprendizaje (Learning Journey)

La principal diferencia entre una visita de campo normal y un Viaje de Aprendizaje, es la disponibilidad de nuevas visiones, pensamientos y reflexiones que provienen de los siguientes pasos:

1. Detener temporalmente sus propios supuestos o asunciones.
2. Reflexionar en lo que se ha dicho y percibido, tanto en el entorno, como internamente (sentido).
3. Discutir y examinar sus pensamientos y visiones, con los otros participantes de su grupo del viaje de aprendizaje y aprovechar la diversidad de criterios y pensamientos, para su propio aprendizaje.

Antes de salir

- Acordar quien será el líder durante la visita que presente el grupo a los anfitriones
- Pase unos pocos minutos en silencio para aquietar su mente. Dese cuenta de lo que piensa sobre el sitio y la gente que usted visitará.
- Escriba cinco supuestos o expectativas que usted lleva. Una vez que usted los haya escrito, conscientemente, déjelos ir.

Durante la visita

- Escuche y observe atentamente. Preste atención tanto a lo visible como a lo que no está a la vista. Use todos sus sentidos.
- Haga preguntas a los anfitriones. Preste atención a sus pensamientos o razonamientos. Tome nota de sus propios pensamientos: sus reacciones, juicios, proyecciones, etc.
- Recopile o anote citas directas de los anfitriones.

Después de la visita

Inmediatamente encuentre un espacio para escribir sus notas. Guarde silencio- posponga el compartir y el conversar con los otros. Anote, en un flujo consciente, sus observaciones y pensamientos. Considere:

- ¿Qué me llamó la atención? ¿Qué me impactó más fuertemente?
- ¿Qué me sorprendió? Si no me sorprendió nada ¿Por qué?
- ¿Qué noté sobre mí mismo y mis reacciones? ¿Que pude haber ignorado o se me pudo haber ido por alto?
- ¿Qué nuevas preguntas y complicaciones se me están ocurriendo?



Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

Luego júntese para una discusión en grupo. Cada persona comparte sus observaciones, sentimientos, pensamientos y reflexiones. Después que cada persona ha compartido, tómese unos minutos en silencio para completar sus anotaciones.

Durante la conversación con los anfitriones, es importante considerar las siguientes preguntas:

1. ¿Qué observó usted que podría incrementar la competitividad y resiliencia de los productores de cacao de pequeña escala? ¿Alguna solución que se le ocurrió mientras estaba en la visita?
 2. ¿Cuáles son las amenazas para la viabilidad de los productores de cacao de pequeña escala en Honduras? ¿Le es familiar con desafíos en su país o región?
 3. ¿Qué son los roles de los diferentes actores? ¿Están colaborando entre si los actores o están operando en sus propias “islas”?
 4. ¿Qué expresiones de liderazgo notó usted? ¿Se evidenciaron liderazgos en esa cadena hacia más competitividad y/o resiliencia al cambio climático?
- 

Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

19 LUNES

5:30 – 7:00 PM Apertura del Learning Journey

Comité Nacional del Cacao de Honduras, VECOMA y explicación de la Metodología y programa del viaje de aprendizaje (SFL, WCF, VECOMA).

20 MARTES

8:40 AM – 1:00 PM

Visita al Centro Experimental y Demostrativo del Cacao CEDEC-JAS

El Programa de Cacao y Agroforestería orienta sus actividades a la generación, validación y transferencia de tecnología en el cultivo de cacao y sistemas agroforestales, con potencial para pequeños y medianos productores establecidos en zonas de ladera de alta precipitación, que sean alternativas a la agricultura migratoria y contribuyan a la protección de los recursos naturales y el ambiente. Entre las principales actividades que ejecuta el Programa están la evaluación de materiales genéticos de cacao para distribución entre los productores de aquellos con mayor potencial productivo, tolerancia a enfermedades y calidad de grano; prácticas de control de enfermedades con énfasis en control cultural de la Moniliasis (*Moniliophthora roreri*) y la Mazorca negra (*Phytophthora* sp.), así como evaluación de especies forestales con potencial en la industria de la madera y que pueden usarse exitosamente como sombra del cultivo y en linderos y caminos dentro de la finca cacaotal.

El Programa cuenta con dos centros experimentales para la realización de las diferentes actividades de investigación y de transferencia tecnológica: Centro Experimental y Demostrativo del Cacao Jesús Alfonso Sánchez (CEDEC-JAS) y Centro Agroforestal Demostrativo del Trópico Húmedo (CADETH)

Estación I, preguntas guías:

¿Cómo puede la diversidad genética construir resiliencia a largo plazo?

¿Pueden los sistemas agroforestales de cacao ser económicamente viables para pequeños productores?

Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

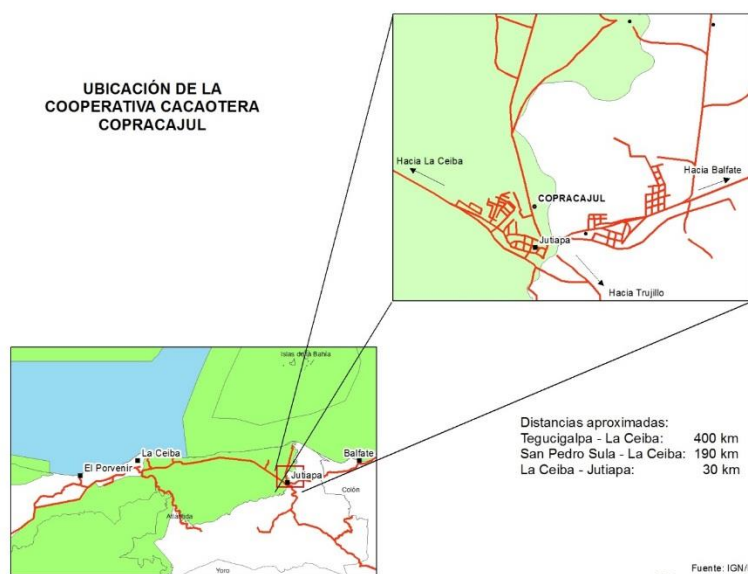
1:30 – 4:35 PM

Visita a COPRACAJUL: Fincas cacaoteras de pequeños productores y procesamiento colectivo de granos de cacao, uso de plataforma TIC.

La Cooperativa de Producción Agrícola de Cacaoteros de Jutiapa Limitada (COPRACAJUL) es una organización de pequeños productores y productoras de cacao ubicada en la zona norte de Honduras, específicamente en el municipio de Jutiapa, departamento de Atlántida. Actualmente agrupa a más de 45 pequeños productores, ubicados en diferentes zonas del municipio.

En los últimos años La COPRACAJUL ha aumentado su crecimiento tanto en membresía, como en infraestructura y producción. Actualmente han iniciado un proyecto de certificación de productores y aumentado de áreas de cultivos de cacao que ha tenido mucho éxito debido al compromiso y dedicación de los productores y productoras y, La Cooperativa.

La COPRACAJUL cuenta con 45 socios, los cuales además de dedicarse a la producción de cacao desarrollan otras actividades ligadas a las labores agropecuarias. El 20% (9) de los socios son mujeres que sutilmente están teniendo mayor participación en este tipo de organizaciones que generalmente son gobernadas por hombres.



Estación I, preguntas guías:

¿Cómo los pequeños productores están innovando sus sistemas de cacao?

¿Cómo la asociatividad puede asegurar el acceso a mercado para el cacao de calidad? (COPRACAJUL anfitrión)

Figura 1. Ubicación de La COPRACAJUL

21 MIÉRCOLES

Visita a Chocolats Halba

GRUPO #1: 9:00 – 10:30 AM

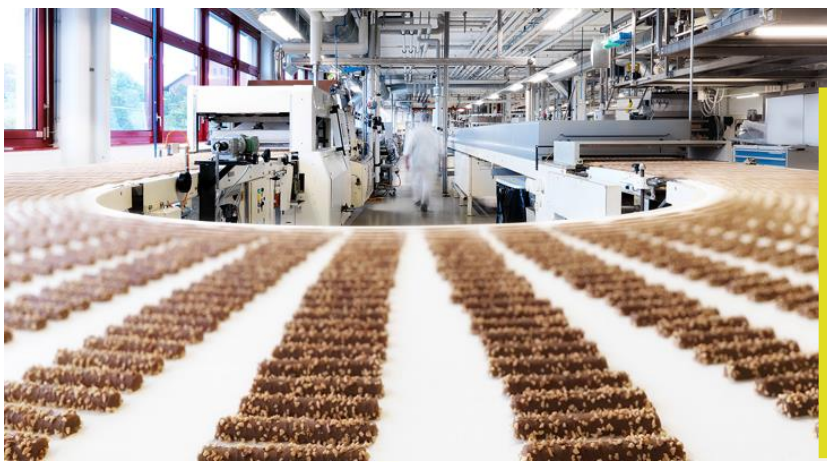
GRUPO #2: 11:35 AM - 12:45 PM

Chocolats Halba Honduras (CHHN) es una compañía joven e innovadora, dedicada a la compra de cacao de alta calidad directamente de los agricultores y para exportarlo a los mercados internacionales. La compañía matriz, Chocolats Halba Switzerland (CH/COOP, campeona en la producción de chocolates de alta calidad, llegó a Honduras en el año 2008 con el objetivo de conocer la situación del sector cacaotero, analizar las posibilidades de hacer negocios con los productores de cacao y contribuir con el desarrollo del sector en este país.

Compras sostenibles

- La empresa prefiere proveedores que producen de manera ecológica y / o social. En servicios comparables, preferimos las empresas que fabrican en Suiza.
- Compra granos de cacao directamente y de manera justa y está comprometida a apoyar el cultivo sostenible del cacao.
- Las principales materias primas y materiales de embalaje se basan en normas independientes y / o directrices internas de ética social, ética y ecológica.
- Chocolats Halba produce carbono neutral y con un uso mínimo de recursos.

Chocolats Halba cuenta con una producción estimada de más de 12.000 toneladas de chocolate suizo de alta calidad para marcas conocidas, marcas propias de minoristas y la industria. La empresa fundada en 1933.



Estación II, pregunta guía:

¿Cómo una empresa internacional de chocolate y productores están trabajando juntos para construir el acceso al mercado?

Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

Visita a Chocolate del Caribe

GRUPO #1: 11:00 AM – 12:20 PM

GRUPO #2: 9:40 -11:00 AM

Ubicada en el corazón de Centro América, Honduras, una empresa dedicada al procesamiento de cacao centro americano de primera calidad y a la producción de sus derivados, en especial el Chocolate Fino y de origen para chocolateros profesionales y artesanales del mundo.

Procesadora de cacao en grano convirtiendo lo en pasta, manteca, polvo y chocolate, la planta tiene una capacidad instalada de tres mil toneladas al año. Empresa costarricense de capital holandés anunció en 2014 que iniciaría a procesar cacao hondureño para exportación.

Certificaciones obtenidas a la fecha:

Orgánico

Otros - Rain Forest Alliance

Misión

Ser una empresa líder en el mercado de chocolates finos y de origen cumpliendo siempre con las expectativas de alta calidad de un mercado que avanza constantemente hacia una vida más saludable, agregando valor a largo plazo, posicionándonos como una empresa líder socialmente responsable.

Estación II, pregunta guía:

¿Qué papel pueden jugar los procesadores para abrir mercados nuevos y remunerables para los pequeños productores organizados?

2:30 – 5:45 PM

Plenario: Discusiones y reflexiones para generar lecciones

- ❖ Cacao del Futuro - ¿pueden los pequeños productores y productoras de cacao mantenerse competitivos? Discusiones y reflexiones guiadas
- ❖ Cacao del Futuro - ¿pueden los pequeños productores y productoras de cacao mantenerse competitivos? Identificación de lecciones aprendidas y tareas pendientes

22 MIÉRCOLES

9:00 – 12:15 AM

Plenario: Conversatorio con representantes del Consejo Agropecuario Centroamericano.



Sobre el Consejo Agropecuario Centroamericano

Naturaleza y propósito:

Órgano del Sistema de Integración Centroamericana (SICA) encargado de proponer y ejecutar acciones, programas y proyectos regionales en el campo agropecuario, forestal y pesquero, tanto en materia de políticas de sanidad vegetal y animal como aspectos relativos a la investigación científico tecnológico y modernización productiva. El CAC coordina con el Consejo de Ministros encargados del Comercio Exterior los aspectos referentes al comercio de productos agropecuarios de la región. Asimismo, es el principal responsable de la ejecución técnica de la Política Agrícola Centroamericana (PACA). País sede: Costa Rica

Objetivos:

1. Promover una agricultura centroamericana sostenible, moderna, competitiva, equitativa, articulada regionalmente, concebida como sector ampliado, con capacidad de adaptarse a nuevos roles y oportunidades, así como de fomentar la complementariedad entre actores públicos y privados.
2. Contribuir a la incorporación de los Estados miembros a la economía internacional y, de esta manera, impulsar su desarrollo económico y social en una forma sostenible.
3. Ejecutar la Política Agrícola Centroamericana coordinada cuyos objetivos fundamentales son:

Fecha de creación del organismo: 29 de octubre de 1963

Documentos institucionales:

Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana

Política Agrícola Centroamericana 2008-2017

Programa Regional para Promover la Competitividad, Integración y Desarrollo Sostenible del Sector Agropecuario Centroamericano



Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

Estados miembros:

Belice, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Panamá

Objetivo del Conversatorio:

- ❖ Tomadores de decisiones centroamericanos, altos funcionarios que representan a los Ministros que conforman el Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC) (en la mañana), reflexionan sobre el Cacao del Futuro - ¿pueden los pequeños agricultores centroamericanos mantenerse competitivos?
- ❖ Presentación de ideas y propuestas clave para la acción.

Viaje de Aprendizaje

LA CEIBA – SAN PEDRO SULA, HONDURAS
2017

Listado de Participantes

País	Nombre	Organización	Correo Electrónico
GUATEMALA	Peter Schellenberg	Presidente de la Comisión Nacional de cacaoteros - AGEXPORT	peter.schellenberg@unionexport.com
	Erick G. Ac Tot	Especialista en Agronegocios Unidad de Gobernanza Forestal y Economía, IUCN	Erick.AC@iucn.org
	Juan Francisco Mollinedo	AMACACAO	jfmollinedo@gmail.com
	Fernando Conde de Leon	Especialista Agronegocio, IICA	fernando.conde@iica.int
	Pablo Girón Muñoz	Coordinador, CONADEA MAGA	prob53@gmail.com
EL SALVADOR	Gloria Herrera Reyes	Los Izalcos, APCAPI	gloria_prin3000@hotmail.com
	Marvin Melgar	Presidente, Chocolate Melher	mmelgar@melher.com
	Vianney Castañeda Monroy	Investigadora, CENSALUD UES	viacda@yahoo.es
	Santos Hernandez Martinez	Director Adjunto, Alianza Cacao-CRS	santos.hernandez@crs.org
NICARAGUA	Manuel Osorio Torres	Gerente de Investigación	manuel.osorio@centa.gov.sv
	María José Torres de Pacheco	Planificación APEN	mtorres@apen.org.ni
	Uliser Reyes	CANICACAO	canicacao@gmail.com
	John Wyss	Chocolates Momotombo	john.wyss@gmail.com
	Jennifer Wiegel	Coordinadora Regional, CIAT	j.wiegel@cgiar.org
	Michael Healy	Presidente, UPANIC	upanic@upanic.org.ni
	Noel Rodríguez Peralta	Cacao de Oro	noel.rodriguez@cacaoooro.com
	Gifford Laube	Cacao de Oro	gifford.laube@cacaoooro.com
	Amada Pastora Olivas	Coordinadora de Proyectos, Certificación-Sostenibilidad	Olivasamada2404@gmail.com
	Miguel Obando	Director INTA	mobando@inta.gob.ni
	Mauricio Peñalba Nissen	Oficial Nacional de Programa, COSUDE	Mauricio.penalba-nissen@eda.admin.ch
	Ernesto José Bendaña	Coordinador de la unidad de AT -UNUDI	ernestoibb@hotmail.com
	Margaux Benitha	Ingemann	mb@ingemann.com.n
	Francisco Pérez	Asesor de Cooperación en Desarrollo Productivo y Medioambiente, UNION EUROPEA	Francisco.PEREZ@eeas.europa.eu
	Jorge Armando Rivera	Coord Proyecto Promessa Cafca	jorge.rivera@ecomtrading.com
	Mario Arana Sevilla	Gerente Gral. APEN	mario.arana@mac.com
	Karen Janssens	Directora VECOMA	karen.janssens@vecoma.org
	Ninoska Hurtado Garcia	Coordinadora Proyecto Regional VECOMA	ninoska.hurtado@vecoma.org
	Giselle Alemán Ayala	Comunicación Proyecto Regional	guisselle.aleman@vecoma.org
	Loes Verhaeghe	Coordinadora de Proyectos	loes.verhaeghe@vecoma.org
	Falguni Guharay	WCF	falguni.guharay@worldcocoa.org
	Fausto Rodríguez	VECO MESOAMERICA	fausto.rodriguez@vecoma.org
	Roberto Tejada	Director Comunicación, FHIA	roberto_tejada@fhia-hn.org
	Francisco J Díaz	Jefe de Programa Cacao y Agroforestería, FHIA	fjdiaz15@gmail.com
	Marlon López	Coordinador PROCACAO, FHIA	marlon_lopez@fhia-hn.org
	Lila Ucles	Presidenta, REDMUCH	Lila.uctes@gmail.com
	Luis Barahona	Presidente, Cooperativa COPRACAJUL	copracajul@aprocacaho.com

Viaje de Aprendizaje

HONDURAS	Luis Velez	Gerente General, Chocolats Halba, Honduras	gerencia@chocolatshalba.hn
	Hugo Hermilit	Gerente, Chocolate del Caribe Honduras – S.A. – SAN PEDRO DE PASADURA	hhermelink@hotmail.com
	Wendy Leiva	Administradora, Chocolate del Caribe, Honduras	wendyleiva@hotmail.com
	Aníbal Ayala	Gerente, APROCACAO	cacaohonduras@aprocacaho.com
	Marlon López	FHIA	Marlon_lopez@fhia-hn.org
	Leslie Salgado	Comisión de Asuntos Estratégicos	leslie_salgado11@yahoo.com.mx
	Lourdes Zamora	LWR	lzamora@lwr.org
	José Albino Sánchez	Asesor Ministerio de Desarrollo Económico	jalbinos@hotmail.com
	Francisco Herrera	PRONAGRO-SAG. Director	jfherreranavas@yahoo.com
	Marlon Duron	Jefe, Agroambiente, Cambio Climático Gestión de Riesgo - SAG	marlon.duron@yahoo.es
	Arnoldo Dubón	CEDECH FHIA	Arnoldo.dubon@fhia.org
	Andrea Massareli	Agregado de Delegación Programme Manager at EU Delegation Honduras	Andrea.MASARELLI@eeas.europa.eu
	Annabell Guzmán	Representante de País VECOMA	annabell.guzman@vecoma.org
	Melvin Fajardo	Asesor Nacional	melvin.fajardo@vecoma.org
USA	Stephanie Daniels	Sustainable Food Lab	sdaniels@sustainablefood.org
	Ethan Budiansky	World Cacao Foundation	ethan.budiansky@worldcocoa.org
ECUADOR	Johana Renckens	VECO Andino	johanna@veco-andino.org
BELGICA	Chris Class	VECO Internacional	chris.claes@veco-ngo.org

Participantes: Consejo Agropecuario Centroamericano

País	Nombre	Correo Electrónico
Belice	Andrew Harrison	andrew.harrison@agriculture.gov.bz
Costa Rica	Ana Isabel Gómez De Miguel	agomez-sep@mag.go.cr
El Salvador	Jorge Alberto Salinas	jorge.salinas@mag.gob.sv
Costa Rica	Román Cordero	roman.cordero@iica.int
Guatemala	Erwin Ardón	eapdiplan@gmail.com
Honduras	Ricardo Peña Ramírez	rpenaramirez@yahoo.com
Panamá	Alberto Arjona	aarjona@mida.gob.pa
Nicaragua	Danilo Montalván Duarte	dmontalvan@inta.gob.ni
Costa Rica	Manuel Jiménez	manuel.jimenez@iica.int