



UNIÓN EUROPEA



Proyecto
“Fortaleciendo la cadena de valor de cacao de calidad
en el departamento de Olancho, Honduras”

CALENDARIO INFORMATIVO 2021

Producción sostenible, inclusiva y de calidad





2020



UNIÓN EUROPEA



PROYECTO FORTALECIENDO LA CADENA DE VALOR DE CACAO DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE OLANCHO, HONDURAS FOOD/2016/380-058

El proyecto “Fortaleciendo la Cadena de Valor de Cacao de Calidad en el departamento de Olancho, Honduras”, financiado por la Unión Europea (2017-2021) e implementado por un consorcio integrado por las organizaciones Helvetas Honduras, RIKOLTO y la empresa Chocolat Halba, contribuye al incremento de la producción, productividad, mejoramiento de la calidad, fortalecimiento organizativo y gestión empresarial de la Asociación de Productores en Sistemas Agroforestales con Cacao Orgánico de Olancho (APROSACAO), organización de primer grado que aglutina a más de 420 socios y socias los cuales promueven una producción bajo sistema agroforestal económicamente rentable y ambientalmente sostenible, ofertando al mercado Suizo un cacao de alta calidad, certificado orgánico y comercio justo.

OBJETIVO GLOBAL DEL PROYECTO: IMPACTO

Fortalecimiento del acceso al mercado de las y los pequeños productores organizados en el departamento de Olancho, Honduras, a través del incremento en la productividad y producción y mejoramiento de la calidad del cacao.

- **Repercusión Intermedia 1:** Incremento en la producción, productividad y calidad del cacao en sistemas agroforestales, bajo un manejo sostenible en lo social, económico y ambiental.
- **Repercusión Intermedia 2:** Desarrollo de capacidades empresariales en la APROSACAO, que permitan su sostenibilidad y contribuyan a fortalecer las relaciones inclusivas de mercado en particular con la empresa Chocolats Halba.
- **Repercusión Intermedia 3:** Fortalecimiento de las capacidades organizativas de la APROSACAO, en la incidencia que facilite la gobernanza del sector cacaotero a nivel local, regional y de país.





2020



01 Enero

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
					1	2
3	4	5	 6 Cuarto menguante	7	8	9
10	11	 12 Luna nueva	13	14	15	16
17	18	19	 20 Cuarto creciente	21	22	23
24/31	25	26	27	 28 Luna llena	29	30



COSECHA DE CACAO

Consiste en el corte de las mazorcas maduras las cuales se identifican por el cambio de color en la cáscara lo cual ocurre en aproximadamente 4 meses después de la floración.

CONSIDERACIONES

1. Cortar de forma correcta cada una de las mazorcas utilizando herramientas como tijeras y picas evitando dañar los cojinetes florales.
2. Limpiar el lugar donde se partirá la mazorca, colocando plástico u hojas de banano.
3. Clasificar las mazorcas sanas, dañadas y enfermas, extrayendo cada tipo de semilla sin mezclarla.
4. Asegurarse de quebrar las mazorcas sin dañar la semilla.
5. Asegurar que la semilla inicie el proceso de fermentación en un tiempo máximo de 4 horas después de cosechada.





2020



UNIÓN EUROPEA



02

Febrero

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
	1	2	3	4  Cuarto menguante	5	6
7	8	9	10	11  Luna nueva	12	13
14	15	16	17	18	19  Cuarto creciente	20
21	22	23	24	25	26	27  Luna llena
28						



BENEFICIADO DEL CACAO

Es el proceso que se realiza al grano para que reúna las condiciones físicas, químicas y sensoriales que exige el mercado y el consumidor final. El beneficiado comprende la cosecha de las mazorcas, fermentación, secado, limpieza y selección, empaque y almacenamiento del grano seco de cacao.

CONSIDERACIONES

1. Durante el proceso de beneficiado se determina la calidad del grano de cacao, lo cual es un factor determinante para definir su precio en el mercado.
2. La fermentación es un proceso donde se forman los compuestos precursores del sabor que reaccionan entre ellos durante el tostado para formar el sabor a chocolate; tiene una duración de 4-7 días dependiendo de la temperatura del lugar.
3. El Secado consiste en la reducción de humedad del grano entre un 6 y 7 %, este proceso demora normalmente entre 5-9 días y es cuando se disminuyen los sabores amargos y ácidos.
4. Un grano de cacao de alta calidad debe reunir las siguientes especificaciones: bien fermentado min. 75%, ligeramente violeta max. 20%, violeta max. 8 %, sobre fermento max. 3%, moho interno max. 3%, pizarrosos máx. 1%, daños por insecto max. 1%, planos, quebrados y germinados max. 2.5%.





2020



03 Marzo

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
	1	2	3	4	5 Cuarto menguante	6
7	8	9	10	11	12	13 Luna nueva
14	15	16	17	18	19	20
21 Cuarto creciente	22	23	24	25	26	27
28 Luna llena	29	30	31			



RIEGO POR GOTEO

Consiste en suministrar agua a la planta a través de mangueras utilizando goteros auto compensados que reducen las pérdidas y proporcionan una mejor distribución de la humedad.

CONSIDERACIONES

1. El riego por goteo de baja presión representa una alternativa viable que permite un suministro controlado y adecuado de agua según los requerimientos del cultivo.
2. Una planta de cacao requiere entre 15 a 20 litros de agua por día dependiendo de la etapa de desarrollo.
3. Este tipo de riego representa una buena alternativa para mitigar los efectos del cambio climático ya que se hace un uso eficiente del recurso agua.
4. En lugares con poca disponibilidad de recurso hídrico se recomienda construir cosechas de agua, lo que permitirá realizar riegos por goteo en época de verano.





2020



UNIÓN EUROPEA



04 Abril

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
				1	2	3
 4	5	6	7	8	9	10
 11	12	13	14	15	16	17
18	19	 20	21	22	23	24
25	 26	27	28	29	30	



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Es el proceso de control que permite garantizar la calidad orgánica del cacao, verificando el cumplimiento de la norma de producción ecológica según el mercado.

CONSIDERACIONES

1. Este sistema trata de utilizar al máximo los recursos de la finca para proteger el medio ambiente y la salud humana.
2. Para que una finca pueda certificarse deberán transcurrir 3 años siendo manejada bajo un sistema de producción orgánica.
3. Los productos orgánicos reciben un precio más alto en comparación con los productos convencionales.
4. Para estar certificado orgánico deberá cumplir con la norma de certificación que es evaluada mediante inspecciones de las parcelas de cacao anualmente.
5. En las fincas certificadas orgánicas se prohíbe utilizar productos químicos y realizar quemas, debiendo implementar obras de conservación de suelo, nutrición orgánica y llevar registro de las actividades, entre otras.





2020



05 Mayo

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
						1
2	3 Cuarto menguante	4	5	6	7	8
9	10	11 Luna nueva	12	13	14	15
16	17	18	19 Cuarto creciente	20	21	22
23	24	25	26 Luna llena	27	28	29
30	31					



PREPARACIÓN DE SUELO Y TRAZADO DE SAFC

Son técnicas y labores orientadas a optimizar el uso del suelo para el establecimiento del cacao bajo sistema agroforestal (SAFc), cuya implementación está relacionada con factores como pendiente y tipo de suelo (textura y estructura).

CONSIDERACIONES

1. El cultivo de cacao requiere un suelo fértil, con buen drenaje, suelo franco con pendiente máximo 35% y de preferencia disponibilidad de agua para instalar sistema de riego.
2. La realización de trazado de parcela utilizando el "nivel A" permite la orientación de surcos en curvas a nivel y la implementación de obras de conservación para evitar la erosión de suelo.
3. Una manzana de cacao bajo sistema agroforestal comprende 718 plantas de cacao, 718 musaseas (sombra temporal) y 47 arboles maderables (sombra permanente).
4. La construcción de estructuras de conservación de suelo reduce la erosión hídrica y eólica contribuyendo a la fertilidad del terreno.





2020



UNIÓN EUROPEA



06 Junio

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
		1	 2 Cuarto menguante	3	4	5
6	7	8	9	 10 Luna nueva	11	12
13	14	15	16	 17 Cuarto creciente	18	19
20	21	22	23	 24 Luna llena	25	26
27	28	29	30			



SIEMBRA

Consiste en colocar las plantas en el terreno definitivo considerando un distanciamiento y distribución adecuado para cada especie lo que permitirá un desarrollo óptimo de las plantas.

CONSIDERACIONES

1. Previo a la siembra se deberá realizar una selección de las plantas en el vivero, considerando un excelente estado fitosanitario y fenológico, 2-3 pares de hojas maduras, buen desarrollo radicular y una edad de la planta de 4-6 meses.
2. El diseño de siembra deberá considerar al menos 4 clones inter-compatibles de cacao por finca, lo cual permitirá una mayor polinización y por ende una mayor producción.
3. Se recomienda un diseño de siembra al tresbolillo que implicara distanciamiento a 3.25 m X 3.25 m entre plantas y surcos.
4. Se recomienda realizar huacas mejoradas con dimensiones mínimos de 40 cm de profundidad y 40 cm de diámetro, utilizando abono orgánico para rellenar la huaca.





2020



07 Julio

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
				1 Cuarto menguante	2	3
4	5	6	7	8	9 Luna nueva	10
11	12	13	14	15	16	17 Cuarto creciente
18	19	20	21	22	23 Luna llena	24
25	26	27	28	29	30	31 Cuarto menguante



PODA EN PLANTACIONES DE CACAO

Esta práctica consiste en la eliminación de partes vegetativas como chupones, ramas mal orientadas y muertas, lo cual permitirá orientar una estructura fuerte y sana de la planta, menor incidencia de plagas, enfermedades y una mayor floración.

CONSIDERACIONES

1. No realizar podas severas que provoquen estrés en la planta, ya que esto podría ocasionar una reducción en la producción.
2. Utilizar las herramientas adecuadas (cola de zorro, tijeras) y desinfectar constantemente para evitar propagación de enfermedades.
3. Realizar de 3 a 4 podas durante el ciclo productivo tomando en cuenta las condiciones de clima y características de la planta como edad y tipo de propagación (semilla o injerto).
4. Al momento de realizar la poda también se debe considerar realizar regulación de sombra ya que permitirá una mayor ventilación y entrada de luz.





2020



UNIÓN EUROPEA



08

Agosto

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	
	1	2	3	4	5	6	7
● 8 Luna nueva	9	10	11	12	13	14	
◐ 15 Cuarto creciente	16	17	18	19	20	21	
○ 22 Luna llena	23	24	25	26	27	28	
29	◑ 30 Cuarto menguante	31					



FERTILIZACIÓN ORGÁNICA

Consiste en la aplicación de abono de origen natural que tenga propiedades para mejorar el contenido nutricional del suelo aportando nutrientes necesarios para una mejor respuesta en desarrollo y productividad de la planta.

CONSIDERACIONES

1. Al momento de elaborar abonos orgánicos tomar en cuenta los tiempos adecuados de aplicación (época de invierno).
2. Elaborar los abonos orgánicos utilizando materiales locales (Estiércol descompuesto, tallo de huerta, cascara de cacao entre otros), aprovechando y asegurando la obtención de un abono rico en nutrientes.
3. Se recomienda realizar de 2 a 3 aplicaciones de abono orgánico utilizando en promedio 18 libras/planta distribuidas en el ciclo anual.
4. En el proceso de elaboración de abonos orgánicos se deben considerar las restricciones de la norma de certificación orgánica, relacionado con la lista de productos prohibidos y dosis para uso en la agricultura orgánica.





2020



09 Septiembre

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
			1	2	3	4
5	6 Luna nueva	7	8	9	10	11
12	13 Cuarto creciente	14	15	16	17	18
19	20 Luna llena	21	22	23	24	25
26	27	28 Cuarto menguante	29	30		



ESTIMACIÓN DE COSECHA

Es la actividad que permitirá proyectar el rendimiento de producción de cacao por área de acuerdo a la densidad de siembra.

CONSIDERACIONES

1. La estimación de cosecha debe realizarse cuando el 40-50% de los frutos están bien formados.
2. Al momento de realizar la estimación de cosecha considerar un tamaño de la muestra del 10% de la densidad de plantas por área.
3. Para realizar los cálculos de estimación de cosecha considerar que en promedio 3.33 mazorcas tienen un rendimiento de 1 libra de cacao baba; 3 libras de cacao baba generan 1 libra de cacao seco.
4. La estimación de cosecha es importante ya que permite estimar requerimientos de mano de obra y logística para el proceso de beneficiado y hacer compromisos de venta con el mercado.





2020



10

Octubre

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
					1	2
3	4	5	6 Luna nueva	7	8	9
10	11	12 Cuarto creciente	13	14	15	16
17	18	19	20 Luna llena	21	22	23
24/31	25	26	27	28 Cuarto menguante	29	30



CERTIFICACIÓN COMERCIO JUSTO

Es un sistema comercial alternativo que promueve una relación voluntaria justa entre productores y consumidores basándose en el dialogo, la transparencia y el respeto mutuo, contribuyendo al desarrollo humano de una manera sostenible.

PRINCIPIOS DEL COMERCIO JUSTO:

1. Creación de oportunidades para productores en desventaja económica.
2. Transparencia, funcionamiento democrático y rendición de cuenta.
3. Desarrollo de capacidades.
4. Relación comercial equitativa y a largo plazo con los productores y productoras.
5. Pago de un precio Justo.
6. Equidad de género.
7. Condiciones laborales dignas protegiendo los derechos humanos de los trabajadores.
8. Lucha contra la explotación infantil.
9. Protección del medio ambiente.
10. Información y sensibilización.





2020



11 Noviembre

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
	1	2	3	4 Luna nueva	5	6
7	8	9	10	11 Cuarto creciente	12	13
14	15	16	17	18	19 Luna llena	20
21	22	23	24	25	26	27 Cuarto menguante
28	29	30				



PRODUCCIÓN DE PLANTAS DE CACAO INJERTO

Consiste en la producción de plantas de manera asexual utilizando el método de propagación por injertación, en un sitio donde se garantizan las condiciones óptimas de suelo y clima para el desarrollo adecuado de las plantas.

CONSIDERACIONES

1. Para el llenado de la bolsa se recomienda utilizar un sustrato compuesto por tierra, arena y materia orgánica o casulla de arroz (proporción 3:1:1).
2. El sitio para el establecimiento de viveros debe ser plano, de fácil acceso, buen drenaje, con disponibilidad de agua para riego y estructura que genere sombra (Cubierto con sarán al 60%).
3. El tamaño de las bolsas de vivero debe ser 8" ancho x 10" largo y un espesor de 2 mm que permita un buen desarrollo radicular.
4. La semilla a utilizar para la producción de patrones debe provenir de plantas sanas, vigorosas y con tolerancia a enfermedades. Para preparar la semilla se cosechan las mazorcas fisiológicamente maduras y sanas, extrayendo las semillas del centro de mayor tamaño sin deformaciones.
5. El material vegetativo (Vareta) a utilizar para realizar la injertación debe provenir de un jardín clonal certificado para garantizar la trazabilidad.





2020



UNIÓN EUROPEA



COMERCIALIZACIÓN DE CACAO

Conjunto de acciones que se desarrollan desde que el cacao seco sale del establecimiento (Bodega) de la empresa hasta llegar a las instalaciones del comprador.

CONSIDERACIONES

1. El precio de venta del cacao lo determinará el grado de calidad (A, B, C) y la categoría de certificación (orgánico y comercio justo).
2. Se debe realizar una evaluación física y sensorial de los lotes de cacao para determinar su calidad.
3. Al momento de la venta se deberá facilitar al comprador los registros de procedencia o historial de cada lote de cacao (trazabilidad).
4. Cada lote de cacao deberá ir debidamente identificado y traslado en un espacio hermético libre de contaminantes.

12 Diciembre

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
			1	2	3	4 Luna nueva
5	6	7	8	9	10 Cuarto creciente	11
12	13	14	15	16	17	18 Luna llena
19	20	21	22	23	24	25
26 Cuarto menguante	27	28	29	30	31	

