

### Módulo 3. Desarrollo empresarial rural, organizaciones productivas cacaoteras y facilitación de procesos de aprendizaje para familias

**Temas principales:** el cacao en el mundo, institucionalidad internacional, mercados y oportunidades, nichos de mercado con énfasis en producción sostenible; certificación y calidad, enfoque de cadenas de valor, herramientas para el desarrollo empresarial de organizaciones productivas, escuelas de campo, metodología para procesos educativos con familias productoras

**Profesores:** Marilyn Villalobos, M.Sc., Juan Pablo Buchert, M.Sc., Adriana Escobedo, M.Sc., Gabriela Soto, M.Sc.

### PARTICIPANTES

Este diplomado internacional va dirigido a personas que ejercen funciones de investigación, docencia, asistencia técnica y gerencia que buscan actualizarse en temas de punta sobre la cacaocultura moderna.

### CUPO

Máximo: 30 participantes

Mínimo: 15 participantes

### COSTO POR PERSONA

Un módulo: US\$ 1.200

Diplomado completo (los 3 módulos): US\$ 3.100.00

Incluye matrícula, materiales, seguro médico, transporte aeropuerto-CATIE-aeropuerto, transporte durante las giras, alojamiento y alimentación en el CATIE y en las giras. No incluye pasaje aéreo, gastos de visado ni impuestos aeroportuarios.

### FECHAS IMPORTANTES

2 de agosto de 2011: límite de inscripción

2-23 de octubre de 2011: desarrollo del diplomado

CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) es un centro regional dedicado a la investigación y la enseñanza de posgrado en agricultura, manejo, conservación y uso sostenible de los recursos naturales. Sus miembros son el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Belice, Bolivia, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, República Dominicana, Venezuela y España.



Solutions for environment and development  
Soluciones para el ambiente y desarrollo

Para mayor información:  
Área de Capacitación y Conferencias  
Sede Central, CATIE 7170  
Cartago, Turrialba, 30501, Costa Rica  
Tel. (506) 2558-2433  
Fax. (506) 2558-2041  
capacitacion@catie.ac.cr  
**www.catie.ac.cr**

# CATIE

Solutions for environment and development  
Soluciones para el ambiente y desarrollo



## Diplomado Internacional sobre Cacaocultura Moderna

CATIE, Sede Central  
Turrialba, Costa Rica  
3-22 de octubre de 2011

Coordinadores  
Marilyn Villalobos, M.Sc.  
Rolando Cerda, M.Sc.

**Capacitación 2011**

## Solicitud de inscripción

Para su inscripción, favor enviar una fotocopia de esta solicitud con los datos requeridos.

Nombre completo: \_\_\_\_\_  
Nacionalidad: \_\_\_\_\_  
Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_  
# Identificación/pasaporte: \_\_\_\_\_  
Profesión y grado académico: \_\_\_\_\_  
Organización y puesto: \_\_\_\_\_  
Tipo organización: ONG  Privada  Pública  Otro  (indicar) \_\_\_\_\_  
Dirección física trabajo: \_\_\_\_\_  
Dirección física habitación (opcional): \_\_\_\_\_  
Teléfono (trabajo): \_\_\_\_\_ Teléfono (personal): \_\_\_\_\_  
Fax: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_  
Curso de su interés: \_\_\_\_\_

¿Cuenta con financiamiento (propio o de la institución)? Si  No   
¿Ha participado en otras actividades de capacitación ofrecidas por el CATIE? Si  No  Indicar: \_\_\_\_\_

¿Cómo se enteró de este curso?:

Web  Prensa  E-mail  Brochure  Revistas   
Otro participante (nombre) \_\_\_\_\_  
Otro medio (indicar) \_\_\_\_\_

Como parte de su inscripción, deberá adjuntar a estos datos una copia de su hoja de vida y una página adicional donde indique las razones de su interés en este curso, sus expectativas del mismo y la forma en que aprovechará el aprendizaje adquirido.

### Para mayor información:

Área de Capacitación y Conferencias  
CATIE 7170, Cartago, Turrialba, 30501 Costa Rica  
Tel. + (506) 2558-2433 Fax. + (506) 2558-2041  
capacitacion@catie.ac.cr  
www.catie.ac.cr

## PRESENTACIÓN

El cacao en el mundo está en manos de familias productoras que cuentan, en promedio, con 1 ha de este cultivo y que hacen parte de asociaciones o cooperativas. El 90% de la producción mundial se ubica principalmente en 8 países, 5% de ésta producción es orgánica y de ella un 70% proviene de Latinoamérica.

En este contexto, los retos a los que se enfrenta la comunidad cacaotera internacional son: aumentar la producción con prácticas amigables que generen beneficios económicos para las familias productoras y ambientales a nivel local y de territorio y lograr que la producción sostenible cacaotera se adapte al cambio climático.

La realidad mundial requiere de profesionales con capacidad de implementar:

- Buenas prácticas y metodologías para una producción diversificada y sostenible que provea servicios ambientales en sistemas agroforestales con cacao
- Estrategias e instrumentos de mejoramiento y fortalecimiento empresarial de organizaciones cacaoteras
- Procesos para incrementar la rentabilidad y contribuir a la reducción de la pobreza de familias cacaoteras que viven en zonas de importancia para la biodiversidad mundial. Además de que promuevan y compartan experiencias del CATIE en procesos de aprendizaje con énfasis en escuelas de campo para agricultores (as)

El curso está compuesto por tres grandes módulos: 1. Producción Sostenible, 2. Agroforestería y Ambiente y 3. Desarrollo Empresarial Rural y Facilitación de Procesos de Aprendizaje para Familias.

## OBJETIVO

Los participantes de este curso estarán en capacidad de colaborar empresas, proyectos de cooperación, instituciones de investigación y enseñanza con capacidades y herramientas actualizadas sobre la cacaocultura moderna.

## METODOLOGÍA

El diplomado está diseñado como un curso intensivo, dividido en tres módulos que se imparten durante tres semanas seguidas, de lunes a sábado. De acuerdo con las normas del Área de Capacitación y Conferencias del CATIE, el diplomado tiene una carga horaria total de 150 horas entre teoría y práctica (50 horas/módulo).

Para cada módulo se contará con instructores especializados en los diferentes temas a tratar, los cuales impartirán charlas magistrales y dirigirán las prácticas de campo y visitas a organizaciones cacaoteras. Asimismo, se proveerá a los participantes con los materiales necesarios: documentos impresos y digitales y herramientas o instrumentos de campo.

Cada módulo será evaluado, con pruebas o prácticas, siendo la mínima nota para aprobar 70 sobre 100. Solo aquellos participantes que aprueben los tres módulos recibirán un certificado oficial de aprobación del Área de Capacitación y Conferencias del CATIE.

Existe la opción de tomar solo uno o dos módulos de este diplomado, de acuerdo al interés del participante. En este caso las evaluaciones no serán necesarias y la persona recibirá un certificado de participación.

## CONTENIDOS

### Módulo 1. Producción sostenible de cacao

**Temas principales:** biología reproductiva del cacao, mejoramiento genético, agroecología, prácticas agronómicas sostenibles, técnicas de propagación asexual (campo y laboratorio), establecimiento y manejo de plantaciones clonales, control de enfermedades, calidad del cacao

**Profesores:** Wilberth Phillips, Ph.D., Nelly Vasquez, Ph.D., Carlos Astorga, M.Sc., Jorge Echeverry, M.Sc., Rolando Cerda, M.Sc., Adriana Arciénegas, M.Sc., William Solano, M.Sc., Walter Rodríguez, Javier Méndez, Tec., promotores (as) e injertadores (as)

### Módulo 2. Agroforestería y ambiente con cacao

**Temas principales:** introducción a la agroforestería, determinismo climático, interacciones agroforestales, medición de árboles y sombra, planificación agroforestal de fincas, diagnóstico y diseño de doseles de sombra, producción agroforestal de diferentes bienes (cacao, frutas, madera, medicina, etc.), servicios ambientales (suelo, carbono, biodiversidad) que proveen los cacaotales

**Profesores:** Eduardo Somarriba, Ph.D., Olivier Deheuvelds, M.Sc., Aroldo Dubon, M.Sc./Jesús Sánchez, M.Sc., Rolando Cerda, M.Sc.