

Belice

**Asociación de Productores de Cacao de Toledo**  
(TCGA, por sus siglas en inglés).  
950 socios. Punta Gorda.  
Tel: (501) 722-2992, tcga@btl.net

Guatemala

**Asociación de Desarrollo Integral del Cacao de Santa María Cahabón (ADIPKAKAW)**  
1.581 socios. Santa María Cahabón, Alta Verapaz.  
Tel: (502) 5919-8781, adipkakaw@yahoo.com

**Asociación de Desarrollo Integral del Cacao de Lanquín (ADIXKAKAW)**  
297 socios. San Agustín, Lanquín, Alta Verapaz.  
Tel: (502) 5350-8427, adipkakaw@yahoo.com

**Asociación de Sembradores de Cacao de la cuenca del Nahualate (ASECAN)**  
163 socios. San Miguel Panán, Suchitepéquez.  
Tel: (502) 5650-2062, asecan.cacao@gmail.com

**Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente de Guatemala (APROCA)**  
80 socios. El Asintal, Retalhuleu.  
Tel: (502) 7756-8789 aproca1@gmail.com

Honduras

**Asociación de Productores de Cacao de Honduras (APROCAHAO)**  
770 socios. San Pedro Sula.  
Tel: (504) 669-3912, aprocahao@pronto.hn

Nicaragua

**Cooperativa de Servicios Agroforestales y Comercialización de Cacao (CACAONICA)**  
565 socios. Waslala.  
Tel: (505) 402-1794, cacaonica.orgánico@yahoo.es

Costa Rica

**Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA)**  
1067 socios. Talamanca.  
Tel: (506) 2751-0072 ext.114, juanita@appta.org

**Asociación de Mujeres Indígenas de Talamanca (ACOMUITA)**  
70 socias. Talamanca.  
Tel: (506) 2711-1604, comuita@costarricense.cr

Panamá

**Cooperativa de Servicios Múltiples de Cacao Bocatoreña, R.L. (COCABO)**  
816 socios. Bocas del Toro.  
Tel: (507) 758-3359, cooporganic@hotmail.com



## ¿Porqué trabajamos en cacao?

- El cacao es un cultivo amigable con el ambiente.
- El cacao es una buena alternativa para reducir la pobreza rural porque se cultiva en asocio con otras plantas y árboles útiles que proveen a la familia de madera, fruta, medicina, miel y otros bienes y servicios.
- Existen innovaciones tecnológicas importantes en el cultivo del cacao que no están en manos de las familias rurales.
- El cacao es parte de la cultura mesoamericana desde hace más de 3.000 años.

### El Proyecto Cacao Centroamérica trabaja en conjunto con los siguientes socios:

ACICAFOC • Bioersity International • CIRAD  
FAUSAC • FHIA • Fundación Natura  
Green & Black's • Humane Society International  
IDIAP • IICA Belice • IICA Guatemala  
IICA Nicaragua • JAPDEVA • Lutheran World Relief  
MAG • Pro Mundo Humano

### Contáctenos:

Eduardo Somarriba, líder del PCC: esomarri@catie.ac.cr  
Marilyn Villalobos, coordinadora: marilyn@catie.ac.cr  
Shirley Orozco, comunicadora: sorozco@catie.ac.cr

Tel: (506) 2558-2350, Fax: (506) 2558-2045  
Web: www.catie.ac.cr  
CATIE 7170, Cartago, Turrialba 30501, Costa Rica

# Proyecto Cacao Centroamerica (PCC)

competitividad, ambiente y cultura



Trabajamos de la mano con 6.000 familias centroamericanas para aumentar la productividad del cacao en armonía con el ambiente



Solutions for environment and development  
Soluciones para el ambiente y desarrollo



En el marco del PCC, 6.000 familias, sus organizaciones y los gobiernos (indígenas, municipales, nacionales y regionales) colaboran para aumentar la productividad, competitividad y la provisión de servicios ambientales del sector cacaoero en Centroamérica.

El cultivo del cacao en Centroamérica, como una opción de producción amigable con el ambiente, económica y culturalmente sostenible, motivó que TCGA (Belice); ADIPKAKAW, ADIXKAKAW, APROCA y ASECAN (Guatemala); APROCACAHO (Honduras); CACAONICA (Nicaragua); APPTA, ACOMUITA (Costa Rica); COCABO (Panamá); el CATIE y la Embajada de Noruega, en alianza con socios nacionales e internacionales, pusieran en marcha el Proyecto Cacao Centroamérica (PCC).

### Centroamérica: más de 3.000 años de historia cacaoera

El cacao (*Theobroma cacao* L.) ha estado ligado con las comunidades indígenas y mestizas de América Central por más de 3.000 años. Este árbol, nativo de la zona alta del río Amazonas en América del Sur, fue domesticado y cultivado por las etnias mayas de México y América Central. Mestizos, afrocaribeños y varias etnias indígenas como los Ngöbes de Panamá, los Bribri y Cabécar de Costa Rica, los Mayas Q'eqchi' y K'che de Guatemala, los Maya Q'eqchi' y Mopan de Belice y los Mayagna y Miskitos de Nicaragua y Honduras lo producen hoy en día.

Se sabe de la existencia de la bebida de chocolate desde el año 1200 AC. En los inicios, los indígenas la preparaban para la realeza y personas importantes de su sociedad. Actualmente las comunidades indígenas la utilizan en ceremonias especiales, manteniendo el nexo de cacao y cultura hasta el día de hoy.



### La producción de cacao en Centroamérica

La producción actual de cacao de América Central representa menos del 0.1% de la producción mundial. Sin embargo, es de gran importancia económica para más de 15.000 familias que viven en zonas remotas y de difícil acceso en esta región. Para estas familias, el cacao es una de las pocas fuentes de ingreso en efectivo gracias a que es un producto no perecedero y de fácil transporte a los puntos de venta.

El cacao centroamericano es valorado internacionalmente como un cultivo ecológico y de buena calidad por su aroma y sabor. Se cultiva generalmente en forma orgánica y una vez certificado, ingresa fácilmente a mercados en Estados Unidos y Europa.

Las ocho asociaciones y dos cooperativas cacaoeras que trabajan en alianza con el PCC agrupan a más de 6.000 familias, que cultivan aproximadamente 8.000 hectáreas y producen 1.600 toneladas de cacao seco por año, con un valor de \$2.65 millones anuales. El rendimiento promedio de las plantaciones es de apenas 200 kilogramos por hectárea por año. Estas organizaciones canalizan un 70% de la producción de cacao de la región.



### El trabajo del PCC

- Incrementar la productividad, diversidad y valor financiero y ambiental de los cacaotales de al menos 6.000 familias centroamericanas.
- Mejorar el funcionamiento social, la competitividad empresarial de las organizaciones y las condiciones de vida de sus asociados.
- Incluir las experiencias e innovaciones del PCC en los planes locales, territoriales y nacionales y en las políticas de apoyo al sector cacaoero.
- Aumentar los conocimientos y el desarrollo de destrezas de las familias y de los estudiantes de escuelas, colegios técnicos y facultades de agronomía para producir cacao en forma sostenible.
- Facilitar la igualdad de oportunidades y responsabilidades económicas, sociales y culturales para hombres y mujeres en todas las esferas de acción del proyecto.
- Promover la participación de todos los miembros de las familias en las acciones del PCC para mejorar las condiciones sociales y económicas de estos hogares.
- Fortalecer alianzas para reducir la pobreza en los territorios cacaoeros centroamericanos.
- Establecer 36 hectáreas de jardines clonales con variedades mejoradas de cacao para optimizar las plantaciones familiares.

El PCC tiene una duración de cuatro años y medio (2008-2012) y cuenta con el apoyo financiero del Ministerio de Asuntos Extranjeros (MFA) de Noruega, a través de su embajada en Managua. Este proyecto forma parte del Programa Agroambiental Mesoamericano (MAP, por sus siglas en inglés) del CATIE.