

EQUIDAD - AGRICULTURA ORGANICA - CAMBIO CLIMATICO - DESARROLLO TERRITORIAL - EMPREDEDURISMO

1 - EDITORIAL, SISTEMAS AGROFORESTALES CON CACAO CON ENFOQUE AGROECOLÓGICO UNA NECESIDAD PARA EL SALVADOR



Roberto Rodríguez Sandoval, director de FUNDESYRAM

Nada, ni nadie está aislado, todo lo que se hace en el ámbito de las fincas influye directamente en las familias, la comunidad, el municipio, el país y el planeta. Por eso, FUNDESYRAM promueve abordar la agricultura con el enfoque de sistemas y la agroecología. El cacao manejado dentro sistemas agroforestales ha resultado exitoso en lo ambiental, económico y social.

La agencia internacional humanitaria Catholic Relief Services (CRS), en el documento del Proyecto, Construyendo la cadena de valor del cacao en el occidente de El Salvador 2013-2015, plantea que "El cacao está profundamente arraigado en la historia cultural y económica de El Salvador. Antes de la conquista española, fue utilizado como una bebida exótica para los dioses, sirvió como primera moneda de la región, y se convirtió en uno de los principales productos de exportación del país. Sin embargo, después de 1850, el cacao fue desplazado por el algodón, la caña de azúcar y café. En la actualidad es muy poca la presencia del cultivo manejado con los saberes locales y en forma agroecológica; también es cierto que hay una corriente muy fuerte en el país para la sustitución de extensas áreas de otros cultivos por cacao manejado en forma convencional, a nuestro juicio, se está tratando de reproducir un modelo agroexportador que no necesariamente ha sido el mejor para El Salvador y en especial para las comunidades.

Como FUNDESYRAM consideramos que es urgente tomar conciencia de la necesidad de un manejo agroecológico, pues según el Millenium Ecosystem Assesment, durante los últimos 50 años, los seres humanos han cambiado los ecosistemas más rápida y extensivamente que en cualquier período comparable en la historia de la humanidad. Y, que esto ha resultado en una pérdida sustancial y en gran medida irreversible en la diversidad de la vida sobre la Tierra. Lo cual ha traído cambios sin precedentes como:

- Se han convertido más tierras a cultivos en los 30 años posteriores a 1950 que en los 150 años transcurridos entre 1700 y 1850,
- En las últimas décadas se ha perdido el 20% de los arrecifes de coral del mundo y otro 20% está degradado,
- En las últimas décadas se ha perdido el 35% de los manglares,
- La cantidad de agua en reservorios se ha cuadruplicado desde 1960,
- La extracción de agua de los ríos y lagos se ha duplicado desde 1960,
- Desde 1960: Los flujos de nitrógeno biológicamente disponible en los ecosistemas terrestres se han duplicado. Los flujos de fósforo se han triplicado,
- Más del 50% de todo el fertilizante de nitrógeno sintético jamás utilizado, se ha utilizado desde 1985. El 60% del incremento en la concentración atmosférica de CO₂ entre 1750 y la actualidad, ha ocurrido desde 1959,
- La tierra se está volviendo más homogénea,
- Los humanos han incrementado más de 1,000 veces la tasa típicas de extinción en la historia del planeta (certeza media), y
- El 10–30% de las especies de mamíferos, aves, y anfibios están actualmente amenazados de extinción (certeza media a alta).

Estamos convencidos, que es necesario definir bien las estrategias de manejo y procesamiento del cacao con un enfoque agroecológico, donde las familias se integran en organizaciones locales empresariales fuertes pero impregnadas de solidaridad cultural, social, económica y ambiental que les permita hacer frente a los grandes consorcios y que realmente facilite un buen posicionamiento de sus productos y sea valorado porque protegen la vida y permiten el bienestar de las familias y los territorios en forma sostenible; esto último en entendido como la capacidad de los sistemas de mantenerse en el tiempo a pesar de la volatilidad ambiental fomentada por el aprendizaje, la transformación, la renovación y la evolución continua, y resiliente, entendida como la habilidad del sistema complejo para desarrollar e incrementar la capacidad de aprender, innovar y adaptarse.

En consecuencia, en este boletín con todo lo anterior en mente se presentan algunas experiencias locales; es necesario destacar que estos procesos con los pequeños productores/as y procesadores/as de cacao son posibles dado que FUNDESYRAM es socio de CRS para implementar el Proyecto: “Construyendo la cadena de valor del cacao en el occidente de El Salvador” 2013-2015 en los municipios de Caluco, Izalco, Nahuilingo, Nahuizalco, y San Antonio del Monte en el departamento de Sonsonate.

“Alto al cambio climático. Produzcamos y consumamos alimentos orgánicos”

2 - RESCATE DEL CACAO EN LA REGION DE LOS IZALCOS



Miguel Arenival, presidente de la Asociación Cooperativa de Cacao los Izalcos

Hace siglos atrás que El Salvador vio una época de esplendor económica y cultural basada en el cultivo de cacao en la región de Los Izalcos al occidente del país, en la que se producían volúmenes importantes del preciado grano destinado principalmente para la exportación y consumo de las elites sociales de los tiempos precolombinos y durante la colonia española en América.

El inicio de un gran sueño...b

La tradición oral de generación a generación, hasta hace apenas unos años, era el método para transmitir los conocimientos entre los agricultores de la Región de los Izalcos integrada por los municipios de Izalco, Nahulingo, Caluco, Nahuizalco y San Antonio del Monte, en el departamento de Sonsonate. En esta región nació un sueño: recuperar una identidad perdida siglos atrás en el cultivo del cacao, pero tratar de producirlo en tierras que tengan las condiciones propicias para el cacao en sistemas agroforestales. Es así como a inicios del año 2012, apoyados por un programa estatal denominado "Agricultura Familiar", se instalan en tres de estos municipios, viveros y plantaciones demostrativas del cultivo, apenas era el inicio, pero suficiente para sembrar en la mente y corazón de los productores y productoras la iniciativa de la cacaocultura en El Salvador, esto apoyado con estudios y análisis de producción, de mercado y comercialización, se vio como una oportunidad importante para la región y el país.

Desde el principio, se vio que la organización era importante y necesaria, es así como los productores y productoras interesados se dispusieron a aglutinarse bajo una figura legal, para trabajar en conjunto y alcanzar los objetivos propuestos. En febrero de 2013 se acuerda dar vida a

una asociación cooperativa, se elabora el acta de constitución y estatutos de la misma y se conforma la organización legalmente inscrita en la oficina jurídica estatal Asociaciones Agropecuarias del MAG, como Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria "Cacao Los Izalcos" de Responsabilidad limitada.

"El objetivo es la reactivación y desarrollo de la cacaocultura en el país. Estamos muy entusiasmados pues hemos logrado la solidaridad entre nosotros y otros agricultores y agricultoras de otros lugares del país; no visitan frecuentemente y nosotros vamos y aprendemos permanentemente. Se continúa con el trabajo de viveros para satisfacer las nuevas plantaciones, se evalúan los materiales locales e internacionales para ver su adaptación y reproducción, pero lo más importante, es que se analizan los materiales ancestrales encontrados en las fincas de la región, determinando su fineza y potencial de promoción, a la vez que se da un enfoque de cadena de valor. La idea es que participen los productores/as, transformadores/as y comercializadores/as de Cacao, generando así las condiciones necesarias para la promoción de una cultura ancestral a base de cacao, Por ahora, esto es posible con el apoyo de instituciones como CRS y FUNDESYRAM, quienes desarrollan actualmente un papel protagónico en este proyecto, pero también recibimos y estamos abiertos a coordinar con otras instituciones"

La cooperativa está conformada por más de 100 asociados en cinco municipios en los que actualmente la cooperativa tiene presencia, se perfila como una de las primeras organizaciones de productores de cacao en el país, con una visión alta, una convicción firme y el ánimo implantado en los y las productores/as, se espera desarrollar una región importante para la producción de cacao en el mundo.

ANALISIS FODA DE LA ASOCIACION COOPERATIVA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
- Se está adquiriendo conocimiento constante para el proceso de la materia prima y elaboración de chocolates. - Entusiasmo por Innovar productos y desarrollar estrategias de gestión empresarial. - Conocimientos académicos en gestión empresarial.	- Participación en proyectos de impacto regional en la cadena productiva del Cacao. - Alto interés del Consumidor por el desarrollo de productos en Chocolatería. - Apertura de Mercados.
DEBILIDADES	AMENAZAS
- Escaso capital para Inversión y desarrollo promocional de la marca. - Falta de equipo y maquinaria especializada para la transformación de los productos.	- Inestabilidad en el fluido de producción que ponga en riesgo la rentabilidad del negocio.

3 - JOVEN EMPRENDEDOR COORDINA COOPERATIVA LOS IZALCOS



Josefina Velásquez, técnica de FUNDESYRAM

La Juventud es el tesoro de los pueblos para lograr el desarrollo de los territorios; tal es el caso del joven emprendedor José Miguel Arenivar Asencio, habitante del Municipio de Nahuilingo, presidente de la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria "Cacao los Izalcos". Miguel, me cuenta que la idea de negocios nació a raíz de la experiencia y conocimientos adquiridos por su familia a lo largo de generaciones, su madre y abuela eran reconocidas por su trabajo en el procesamiento del chocolate, visualizando así la oportunidad de innovar los productos que se elaboraban, en un municipio reconocido por sus cultivos ancestrales de cacao, en la antigua Región de los Izalcos en el occidente de El Salvador. Trabajando de la mano con productores agrícolas locales interesados en el cultivo, mediante el desarrollo de plantines en vivero y otras labores agrícolas, además de instituciones especializadas en el área económico-productiva, logra mejorar los conocimientos básicos acerca del cacao y su procesamiento. Inicia entonces hace más de dos años (año 2011) el interés por desarrollar productos a base de cacao, lo que a su vez contribuiría a los ingresos familiares.

El proyecto productivo emprendido, consiste en el procesamiento del cacao, como materia prima para la elaboración de productos en chocolatería y derivados, desarrollándose actualmente de manera artesanal. La idea es contribuir al desarrollo de la identidad cultural de la zona, por medio de productos que son reconocidos por su origen geográfico. Estos productos incluyen el chocolate en polvo, chocolate tablilla, chocolates sin azúcar, y experimentar con la elaboración de mermeladas de cacao. Además ha incursionado en otros productos como: café de maíz y café de Lentejas, con lo que se aprovecha la cosecha de estos granos, transformándolos en productos nostálgicos de practica ancestral, muy aceptados por los consumidores. Actualmente la transformación se efectúa en molino semi-industrial y artesanal.

Como representante de la cooperativa y el trabajo todos y toda las socias se han obtenido los siguientes logros: una marca comercial para los productos, a través del apoyo brindado por la escuela de diseño de la Universidad Dr. José Matías Delgado. La idea de la marca es promover la

identidad cacaotera de la región, de manera, que el nombre de la marca es: “REGION DE LOS IZALCOS”. En la que se diseñaron empaques especiales para los productos, así como papelería alusiva a la marca y material de promoción, como el diseño de Banners, Flayers, camisetas, etc. Los productos se han promovido en ferias importantes, en las que se ha comprobado la aceptación de los productos y la expectativa de las personas por conocer más acerca de proyectos de la cadena productiva de cacao. Se participa actualmente en ferias nacionales de turismo, agromercados, ferias locales, nacionales e internacionales y otros eventos. Actualmente los productos se venden principalmente en ferias y eventos y se comercializa un poco en tiendas, donde se ofrecen a los consumidores, no teniendo por el momento un mercado para un flujo de producción más constante.

4 - SISTEMA AGROFORESTAL DE CACAO ORGÁNICO UNA VERDADERA ALTERNATIVA DE DESARROLLO



Efraín Cerritos, técnico de FUNDESYRAM

Desde hace años don Jaime Alonso Arévalo Gómez del municipio de Izalco, departamento de Sonsonate, viene trabajando con el desarrollo de los sistemas agroforestales con cacao en su finca diversificada, en la que cultiva en asocio con el cacao una serie de frutales como guineo, coco, níspero y mamey. También cultiva hortalizas como güisquil, chipilín y mora que comercializa fielmente en el mercado de Sonsonate.

El manejo en los primeros años prácticamente lo hizo solo con aplicación de estiércol y basura podrida; como él dice casi en forma natural y haciendo manejo de tejidos o podas, pero hoy en día gracias su esfuerzo y con apoyo técnico del proyecto “Construcción de la cadena de valor del cacao en el occidente de El Salvador” que CRS y FUNDESYRAM desarrollan en los municipios de Izalco, Caluco, Nahuizalco, San Antonio del Monte y Nahulingo se capacita en forma práctica en la elaboración y el uso de insumos orgánicos como bocashi, microorganismos, biofermentos, caldos y extractos botánicos. Don Jaime ha aprendido a hacer los insumos y los aplica en su finca con muy buenos resultados en un corto plazo, permitiéndole, hoy por hoy ser una de las mejores fincas con la producción sostenible de frutas, hortalizas y un excelente grano de “cacao blanco fino” que él

mismo procesa y vende junto con su señora; su aspiración es llegar a tener una finca con manejo orgánico reconocida por su calidad.

Don Jaime Alonso comenta a sus compañeros de trabajo y a los visitantes de su finca demostrativa de 2 mz. que " Solo del cultivo de mora que siembra en 2 tareas (400 metros cuadrados) tiene ingresos netos de \$ 80.00 a \$ 100.00 por semana hoy en verano" , sin tomar en cuenta los otros cultivos que facilitan otros ingresos a la familia.

Don Jaime ha venido trabajando con el tan apreciado cacao que le ha permitido producir y procesar un chocolate de alta calidad y posicionarse en la zona como uno de los mejores productores del "Cacao Blanco" que vende a US\$ 3.00 la libra.

Actualmente don Jaime es un miembro activo del Comité Local de Cacao (C.L.C.) de Izalco que pertenece a "La cooperativa Los Izalcos".

Don Jaime dice "Nos da mucho gusto estar trabajando con el cultivo de cacao y los otros frutales y hortalizas que sembramos en asocio, no solo porque nos da ingresos para la familia si no porque el cacao es parte de nuestra historia como pueblo de Izalco"

5 - PRODUCCION DE CACAO EN SISTEMAS AGROFORESTALES



David Eliseo Pérez Rauda, técnico de FUNDESYRAM

La finca Santa Margarita propiedad de Ricardo Mendoza, ubicada en el cantón Cuyagualo, del municipio de Izalco, departamento de Sonsonate, cuenta con una hectárea de terreno en el que está establecido el cultivo de cacao en sistema agroforestal y está siendo manejado de forma agroecológica; la parcela cuenta con los siguientes asociados: cacao como cultivo principal, plátano variedad cuerno enano, guineo de seda, frutales como mandarinas, papaya, paterna, y forestales como volador, cortez blanco, cedro, entre otros. Además tiene frijol canavalia como abono verde el cual cuando alcanza la madurez se pica y está siendo incorporado al suelo y está presentado buenos resultados

El manejo que se le da a la parcela es orgánico con aplicaciones de foliares a base de bifermentos enriquecidos con sales minerales que están siendo desarrollados por los grupos de los Izalcos del que es miembro, la aplicación se hace cada 8 días, el abonado se realiza con bocashi cada 2 meses con una relación de 3 a 4 libras por aplicación, como repelente está aplicando M5 y caldos sulfocalcio y ceniza para prevenir enfermedades. Se está incorporando un mulch alrededor de cada planta para mantener la humedad y brindarle materia orgánica al suelo, actualmente el productor está sacando plátano, guineo, leña y algunas frutas para su consumo.

En la parcela se encuentran materiales injertados con clones introducidos de Honduras y con materiales acriollados de la zona de los Izalcos. La plantación de cacao tiene unos 18 meses de sembrado y ya está empezando a manifestar floración y formación de fruto. Se espera que a finales de este año pueda estar empezando la producción y obtener los primeros frutos esto será

determinante porque permite evaluar y tomar decisiones en cuanto al manejo de los materiales de cacao con los que cuenta.

Esta es una finca educativa pues ya se puede aprender los procesos como la poda, el injerto, el manejo de la sombra, entre otras; también puede ser un referente a establecerse con otros productores y productoras de la zona dentro de la región de los Izalcos. En la región existen varias experiencias con sistemas agroforestales con cacao donde se ha aprovechado la sombra, pero también hay asociados con diferentes cultivos desde hortalizas, frutas y forestales.

“Los sistemas agroforestales con cacao es una realidad en las fincas de los pequeños productores de El Salvador y lo mejor que ahora está la oportunidad de mejorar algunos componentes”

6 - EXPERIENCIA EN CÓMO HACER TIPOS DE INJERTOS EN CULTIVOS DE CACAO



Selección de la vareta



Injerto de enchape lateral



Exequias Méndez, técnico de FUNDESYRAM

Injerto: método de propagación asexual que consiste en unir dos partes vegetativas de la misma familia con la finalidad de mejorar la productividad y tolerancia a las plagas.

La vara yema o vareta se caracteriza por ser procedente de una planta productiva tolerante a las plagas y enfermedades y de calidad.

Las varetas no tienen que estar sazonas, ni maduras ni jóvenes; las yemas de las varetas deben estar en crecimiento; los brotes despiertos y separados entre nudos de 2 cm en las ramas. Las varetas para el injerto se utilizan de 30 centímetros y para sellarlas se ocupa una candela derretida en un recipiente y luego se introduce y se sella con 1 centímetro a ambos lados. La altura para hacer un injerto es de 30 cm.

Tipos de injerto para cacao

Injerto de parche: El injerto de parche es muy fácil hacer, con la navaja bien afilada se hace una cortadura a la rama que se desea injertar se le corta entre uno y dos centímetros luego se le pone la yema seleccionada a que quede cubierta la cortadura luego se amarra con bolsa plástica con el cuidado de dejar la yema libre y de 35 a 40 días esta lista.

Injerto de púa central: Cuando se hace este tipo de injerto se corta toda la copa de la vareta a utilizar, debe de tener máximo cuatro yemas. Este injerto se hace en plantas jóvenes y se hace a una altura de 30 centímetros con un corte en la planta de 3 centímetro en el centro y para abajo; luego se le hace un corte forma de paleta a ambos lados y se le pone una bolsa como forma de gorro para cubrirla bien y en 20 días se le hace un corte a la bosa que tiene como cubierta, se saca para abajo y luego a los 45 días se le quita completamente.

Injerto Púa lateral: Para hacer este injerto se necesita que el patrón tenga por lo menos 2.5 cm de diámetro, se levanta la cáscara del palo central el corte debe de ser en bisel al lado opuesto del corte de la punta y luego se amarra con bolsa plástica y se le pone bolsa hacia arriba. Si el tallo es grueso se le ponen varios injertos.

Injerto de momia: El injerto de momia se hace en plantas jóvenes. Se corta a 20 cm, se enrolla todo el injerto hasta la punta y luego se hace el corte al patrón y a los 20 días se destapa.

7 - BUSCANDO LA CONSTRUCCIÓN DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN EL OCCIDENTE DE EL SALVADOR



Efraín Cerritos, técnico de FUNDESYRAM

FUNDESYRAM y CRS El Salvador, ejecutan en la zona de Sonsonate específicamente en los municipios de Caluco, Nahuzalco, Nahulingo, Izalco y San Antonio del Monte el proyecto denominado “Construcción de la cadena de valor del cacao en el occidente de El Salvador”, donde trabaja con productores, procesadores de cacao, autoridades locales, instituciones gubernamentales y no gubernamental, empresas privadas y otros actores de la zona; para el establecimiento de una cadena de valor inclusiva en la región de los Izalcos de El Salvador que provea a 200 familias de pequeños productores, una estrategia exitosa para fortalecer sus medios de vida y capitales con base en la producción agroforestal en armonía con el medio ambiente, donde el procesamiento, la comercialización y los consumidores tienen su justo papel dentro de la cadena. Esto, con el fin de facilitar el desarrollo sostenible de las familias y sus comunidades. Dentro de las ventajas y actividades que facilitan de la cadena podemos mencionar que:

- Es un instrumento para los responsables del desarrollo económico local para que utilicen y fomenten las cadenas de valor como herramienta principal en la estrategia para el desarrollo económico local.
- Ayuda a superar factores críticos nacionales y a ser más competitivo.
- Aumento de “eslabones” para lograr mayor valor agregado.

Actualmente gracias al apoyo del proyecto se están fortaleciendo las organizaciones de base como los Comités de Cacao Local (C.L.C.) que conforman la organización ancla de la cadena que es la “Asociación Cooperativa Agropecuaria Los Izalcos de R.L.” con la que se pretende que se efectúen vínculos y alianzas con los demás actores de la cadena en la región occidental del país.

8 - BIBLIOTECA VIRTUAL SOBRE TECNOLOGIAS DEL MANEJO AGROECOLÓGICO DEL CACAO UN APOORTE DE FUNDESYRAM



Juan Carlos Argueta Amaya, técnico de FUNDESYRAM

Theobroma cacao L. es el nombre científico que recibe el árbol del cacao o cacaotero, planta de hoja perenne de la familia Malvaceae. *Theobroma* significa en griego «alimento de los dioses»; cacao deriva del nahuatl «cacáhua» que significa “agua amarga”

Al reconocer que el cacao, “en la época precolombina, fue uno de los cultivos más importantes por su valor nutritivo y comercial. Desde hace aproximadamente unos 3,000 años los pueblos mayas que habitaron en la franja mesoamericana desde la mitad meridional de México, incluyendo los territorios de Guatemala, Honduras, Nicaragua, Belice y la parte occidental de El Salvador, fueron los que domesticaron este cultivo, ellos perfeccionaron las técnicas del mismo, aprendieron a curar la semilla extraída de la mazorca así como mantenerla en buenas condiciones para luego elaborar una de las bebidas más exquisitas que existen. La semilla de cacao llegó a ser tan valiosa que fue utilizada como moneda en toda la región mesoamericana, mucho antes que los conquistadores españoles llegaran. Una de las mejores semillas genéticas es el cacao criollo, el cual fue cultivado por los mayas.

Toda la información disponible se ha tratado de incorporar en la Biblioteca Virtual de FUNDESYRAM, la cual es una herramienta útil y vanguardista para conocer tecnologías agroecológicas apropiadas que favorecen la validación, la investigación y la lectura; dirigida a productores/as, técnicos/cas y personas interesadas. Todos y todas pueden acceder a esta información fácilmente a través del sitio: [Biblioteca Fundesyram](#) en forma completamente gratis.

La Biblioteca además de la sección de cacao cuenta con ocho secciones en los temas:

1. Manejo de suelo y agua.

2. Insumos orgánicos.
3. Manejo de cultivos.
4. Manejo pecuario.
5. Tecnologías apropiadas.
6. Cocina y salud.
7. Sistemas agroforestales.
8. Manejo agroecológico del café.
9. Manejo agroecológico del cacao.

En la biblioteca se pueden encontrar resúmenes de las tecnologías investigadas o recopiladas de los saberes ancestrales locales, documentos publicados en la web, libros escritos por autores nacionales e internacionales en el tema de agricultura agroecológica, entre otros. En cada compilación de información, se escriben los créditos a los/as autores así como a sus instituciones, la idea es que la Biblioteca se convierta en una herramienta útil para el intercambio de información y una ruta para incrementar y fortalecer el conocimiento. La información es constantemente actualizada y ampliada, cada mes se ingresan nuevas tecnologías de interés. El sueño de FUNDESYRAM de lograr unir a los continentes a través del conocimiento y de la agricultura orgánica con prácticas ancestrales ha sido posible gracias al apoyo de DKA Austria y HORIZONT3000.

Actualmente, la sección de cacao de la Biblioteca cuenta con 382 tecnologías entre las que el lector puede encontrar desde cómo realizar el establecimiento de un vivero, técnicas de siembra, manejo agroecológico y agroforestal, variedades, podas, cosecha, post-cosecha, tostado y procesado.

“Esperamos que la Biblioteca Virtual de FUNDESYRAM sea una excelente herramienta para todos/as aquellos que se encuentran interesados en conocer, aprender y aplicar tecnologías apropiadas y agroecológicas relacionadas con el cacao”

9 - LA REACTIVACION DEL CACAO EN LA ZONA DE LOS IZALCOS



Josefina Velásquez González, Técnica de FUNDESYRAM

Como estrategia del desarrollo de los territorios La Fundación para Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental (FUNDESYRAM) con el apoyo de Catholic Relief Services (CRS) ejecuta el proyecto "Construyendo la cadena de valor de cacao en el occidente de El Salvador". Este proyecto se está ejecutando en 5 Municipios del occidente de El Salvador: Nahuizalco, Nahuilingo, San Antonio del Monte, Caluco e Izalco, donde se tiene la participación directa de 200 productores (150 en la parte de producción y 50 participantes en la transformación del chocolate). En esta iniciativa se tiene como meta el establecimiento de 90 hectáreas de cacao a marzo del 2015. Para cumplir esta meta se han establecido 4 viveros de cacao en 4 Municipios, en este esfuerzo se han unido algunos actores locales de los municipios, los gobiernos municipales, gobernación de Sonsonate, la casa de la cultura, y la empresa Hidroeléctrica Papaloate SA de CV. Ubicada en el municipio de Nahuizalco, También se están coordinando acciones con el CENTA, CARITAS, Asociación de Regante, Instituto Tomas Jefferson, CONAMYPE, CEDEMYPE.

Para brindar una respuesta inmediata a los productores de cacao en la zona, FUNDESYRAM ha implementado la misma metodología de trabajo que ha venido desarrollando desde 1999 en las zonas de intervención y que a la fecha ha tenido mucho éxito. Esta metodología consiste en el fortalecimiento de la organización comunitaria. Actualmente contamos con 5 comités locales de cacao uno en cada municipio, se cuenta con una Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Cacao los Izalcos, que tiene su sede en el municipio de Nahuilingo, se han seleccionados 20 extensionistas comunitarios que se están formando, estos extensionistas tienen su grupo de trabajo y dan seguimiento técnico a las parcelas de cacao, se cuenta con 4 centros de insumos orgánicos que son los que abastecen los viveros y las parcelas de cacao. Con la participación de las mujeres y los jóvenes actualmente se tienen 5 grupos, cada grupo tiene su plan de trabajo y se reúnen cada 8 días para ver las planificaciones de trabajos.

Se está trabajado en la promoción del cacao, para esto se ha participado en ferias; la primera se coordinó en el mes de octubre con la Casa de la Cultura de Caluco, la cual se denominó " Feria del Cacao" en la que participaron alrededor de 10 Casas de la Cultura del Municipio de Sonsonate, la Alcaldía Municipal de Caluco, Gobernación, los productores/as de cacao de los municipios y las transformadores artesanales de cacao que están participando en el proyecto, en esta feria se tuvo la asistencia y participación de 400 personas.

La segunda feria se llevó a cabo en el municipio de Nahuilingo. Los protagonistas fueron los socios de la Asociación Cooperativa de Productores Los Izalcos, la Alcaldía Municipal, la Casa de la Cultura, la directiva de los Comités Locales de Cacao que son parte de la cooperativa. En la feria, los principales productos que se exhibieron fueron: los dulces de cacao, el licor de cacao, la chica, la tablillas de cacao, el polvo de cacao, el chocolate caliente, pastel de chocolate, sorbete de chocolate todo estos productos son elaborado por productores/as.

"Los productores y productoras, expresan estar emocionados y están dispuesto a aportar todo sus esfuerzo para volver a ser la principal zona productora de cacao que trae como consecuencia la reactivación de la economía familiar de los Izalcos"

Curso de Insumos Orgánicos

Del 25 al 27 de marzo

Dirigido a

Técnicos, estudiantes y personas comprometidas con el medio ambiente e interesadas en desarrollar técnicas para la elaboración de insumos orgánicos

Costo del curso
US\$210

IVA incluido

Producción de Cacao agroecológico

Del 23 al 25 de abril

Dirigido a

Técnicos, estudiantes y personas comprometidas con el medio ambiente e interesadas en desarrollar técnicas para la elaboración de insumos orgánicos

Costo del curso
US\$210

IVA incluido

FUNDESYRAM - 2014

<http://www.fundesyram.info/>

Teléfono

(503) 2273-3406

Síguenos en Facebook

<http://fb.com/fundesyram>

Canal de Youtube

<http://www.youtube.com/videosFundesyram>

Información sobre cursos

fundesyramdireccion@gmail.com

Nuestras cedes

<http://fundesyram.info/contactanos.php>

Biblioteca videos Boletines
capacitaciones