ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

22 DE MAYO DE DE 2023 | NÚMERO 96

PROCACAO

Mejorando las capacidades productivas y organizativas de productores y productoras de cacao en el Triángulo Minero, Nicaragua.

CACAO CON SABOR A SIUNA

Colaboración del Chocolatero, Claudio Pérez, CALAYO Origins

La primera vez que supe de Siuna solo pasé, no era un lugar para detenerse, camino a Bonanza. Tenía 21 años, recuerdo que fue el peor viaje de mi vida en bus, esa vez nos tomó casi 23 horas llegar a Bonanza. En un camino lodoso e intransitable, pegaderos cada cierto tiempo era realmente expedición, no se sabía cuándo, ni en qué condiciones se iba a llegar.

La segunda vez que fui serían 10 años después. La carretera estaba en perfecto estado y nos pusimos en apenas 5 horas, hasta entonces me di cuenta que la Costa, que por muchos años estaba desconectada y olvidada, se enchufaba, a querer ser parte del dinamismo económico de Nicaragua.

Lo que encontré fue un diamante en bruto, una veta, en términos mineros. Un buen punto, Siuna tiene todo el potencial para volverse la mina de cacao para Nicaragua. Un clima tropical húmedo con lluvia para regalar, y agua. Es lo que el cacao necesita.

Gente, el cacao también necesita gente, mucha gente. Para sembrarlo, para cuidarlo, para fermentarlo, para secarlo. Necesita gente que le guste trabajarlo, que se emocione por entenderlo. Esa es la gente que yo encontré en Siuna.

Es grato ver mucha gente joven involucrada en las diferentes labores del cacao y ver que les gusta lo que hacen, esto me motiva a ver un futuro bueno para los mineros del cacao. Cada vez, el volumen de la zona se vuelve más importante y con perspectiva a duplicarlo en el mediano plazo; esto vuelve a la zona en la región más productiva de Nicaragua junto con los vecinos de Waslala, un prometedor mercado de referencia, como lo es Matagalpa, para el café.

Las cooperativas del Triángulo "Cacaotero" buscan diversificar sus mercados y poder llegar a nuevos segmentos, mercados nichos, mercados orgánicos, agregar valor a su propio cacao. Cada cooperativa deberá trazar su estrategia, a su propia conveniencia y llegar a crear su propia marca en el mercado

En términos de calidad, Siuna ya no gatea ni camina, va trotando; con un equipo dedicado al aprendizaje y mejora, de este proceso hemos sido testigos en CALAYO Origins y emociona ver cómo el aprendizaje continúa y se fortalece con el tiempo, logrando colocar un protocolo propio dentro del top 5 de Cacao de Excelencia en el país, a la par de productores de larga data.

Esto habla muy bien de la calidad organoléptica ya alcanzada y del trabajo de esa calidad desde las plantaciones, lograda, aplicando sistemas agroforestales y orgánicos; lo que le permite ser competitivos en mercados, que cada día son más exigentes, en temas de sostenibilidad y deforestación.

Actualmente se trabaja en acompañamiento con ZOTO para lograr protocolos de fermentación que permitan mejorar aún más esta calidad sensorial. Es cuestión de tiempo, pruebas y errores, para que la región empiece a sacar cacaos ganadores de premios internacionales y se ponga en el mapa.

Ninguna industria nace y se hace de la noche a la mañana, por eso Siuna me recuerda a mi propio recorrido, aprendiendo a hacer chocolates; un aprendizaje continuo de años y que nunca termina. Al inicio, ni yo me los podía comer, pero es la práctica la que hace al maestro y cada vez la experiencia te muestra el camino.

CALAYO nació con la idea de buscar los mejores cafés y cacaos de Nicaragua y trabajar de la mano con los mejores productores. Satisfactoriamente, puedo decir que en Siuna, estoy viendo como nacen y se hacen.

MODELO PRODUCTIVO DE 3 MANZANAS DE CACAO POR PRODUCTOR Y PRODUCTORA

Producir y vender más es el propósito de las cooperativas en desarrollo COACAN y COOMUSASC, en Siuna; COOMULBAN y COOAMULCOB, en Bonanza, para que los productores y productoras puedan mejorar sus ingresos familiares. 145 productores están liderando el establecimiento de 165 manzanas de cacao en sistemas agroforestales.

En la actualidad cada productora o productor tiene un promedio de 1.5 manzanas; con el acompañamiento técnico, estos productores se han motivado a crecer en áreas y tener de 3 a 5 manzanas, una estrategia para fortalecer la economía familiar, contribuyendo además a la protección y restauración de los recursos naturales.

Para alcanzar ese modelo se han establecido viveros de cacao, casi 100,000 patrones listos para ser injertados por los grupos de servicios productivos y luego, ser llevadas a campo para el establecimiento definitivo; así mejorar genética, productividad e ingresos a las familias.

Estos grupos de servicios promoverán sistemas agroforestales, que este año tienen dos características particulares, por un lado, se diversificarán las especies arbóreas nativas de la zona y por otro, se aumentará la población de plantas de cacao por área.

La confianza de las productoras y los productores vinculados a las cooperativas en desarrollo en este modelo de desarrollo de 3 manzana, refleja sus conocimientos y habilidades en el rubro cacao y su apuesta en alternativa para mejorar su bienestar y la restauración de los recursos naturales en cada una de sus fincas.

En las cooperativas en desarrollo se acompaña a:

432 Productores y productoras.

35 Grupos Comunitarios Organizados.

694 manzanas de cacao, en plantaciones policlonales e híbridas adultas y en desarrollo.

¡MÁS ALLÁ DE LAS AULAS!

Grupo focal con productores/as de cacao sobre la conectividad agroecológica para visitas de aves migratorias.

Hablar de calor en estos días, es la plática común. Esta realidad en la práctica es la vivencia de la definición del "cambio climático".

La zona cacaotera de Siuna no es la excepción a esta ola de calor; el aumento de las temperaturas y la escasez de agua ponen en riesgo la zona ecológica del trópico húmedo en las que se ubican los cultivos de cacao.

Productores y productoras de la comunidad El Limón, organizados en la cooperativa COOMUVEMAR, ante esta vulnerabilidad han buscado un acercamiento con dos universidades, para con el aporte científico de éstas, desarrollar acciones de investigación para la adaptabilidad al cambio climático.

Estudiantes, técnicos y productores están analizando y documentando dos líneas de acción: los mecanismos de nutrición a las plantaciones de cacao y la sobrevivencia de las mazorcas en 6 tipos de variedades de clones.

Este binomio academia-productores fortalece la parte académica y genera información para el sector profesional comunitario, de la región y también brinda soluciones a productores, que van aprendiendo – haciendo.

Aplicación de Trichoderma en parcelas de productores de la comunidad El Limón, Siuna.

PASO FIRME CON LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES

El aporte de las mujeres en las organizaciones cooperativas ha venido avanzando, hoy no sólo se suman mujeres productoras, técnicas, directivas, sino también personal de gerencia y contabilidad.

Actualmente desde la gerencia de COOMUVEMAR no solo coordino con los directivos y el equipo técnico, sino que brindo acompañamiento día a día a los diferentes grupos que atiende la cooperativa, desde los procesos de planificación, monitoreo con las y los productores asociados a la cooperativa, proveedores, grupos comunitarios, prestadores de servicio y grupo de las mujeres chocolateras.

Con todo ello impulso estrategias que les permita alternativas sostenibles para la autonomía financiera de las familias y, sobre todo, de mujeres en el campo. Además, promovemos nuevos emprendimientos y la integración de mujeres en roles nuevos. Por primera vez, se ha integrado a una mujer que atiende los acopios de uno de los territorios más importantes para la cooperativa.

Estas acciones se vinculan a la implementación de la política de género de la cooperativa, la generación de conocimientos y gestión de cambios en la cultura productiva cacaotera que queremos aportar.

Mujeres emprendedoras de la cooperativa COOMUVEMAR participan en feria de innovación y emprendimiento.

INTERCAMBIOS DE EXPERIENCIAS SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE CACAO CON PRODUCTORES Y PRODUCTORAS DE PUEBLOS ORIGINARIOS DEL CARIBE NORTE DE NICARAGUA

Decenas de productores y productoras de las comunidades originarias (Territorio Indígena Tasba Pri en Puerto Cabezas y Twi-Tasba Raya en Waspam) de la Costa Caribe Norte de Nicaragua han visitado a productores/as de cacao del municipio de Rosita. Han conocido el manejo del cultivo y el establecimiento de centenares de manzanas de cacao injertadas en sistemas agroforestales.

El objetivo de estos intercambios es fortalecer las capacidades humanas de los productores y productoras de las comunidades del municipio de Puerto Cabezas y Waspam, mediante la reciprocidad de experiencias sobre la cadena de valor del cacao, en tres fincas experimentales, ubicadas en las comunidades de Terciopelo y Susún Arriba, en el municipio de Rosita.

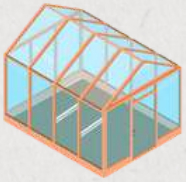
Estos intercambios de experiencias contribuyen a fortalecer conocimientos y acortar curvas y tiempos de aprendizaje. Les permite establecer relaciones directas entre productores y motivarse en sus desafíos particulares para mejorar, ampliar y manejar el cacao de las comunidades indígenas que a partir del segundo semestre del año 2023 estarán trabajando de la mano con el proyecto NICACAO e instituciones públicas de la región; forman parte del proceso iniciado de manera conjunta con las autoridades autónomas del caribe Norte.

Un elemento integrador y lleno de expectativas fue la participación activa de mujeres en el evento, se integraron a 21 mujeres entre jóvenes y adultas, que tienen interés en el proceso de producción, manejo y comercialización del cacao, por la condición favorable que propicia para la economía y el ecosistema.

CUIDANDO NUESTRO CACAO

MEDIDAS ANTE UN RETRASO DE LAS LLUVIAS

Mantener las rondas corta fuego de 4 a 5 varas de ancho en la parte perimetral de las parcelas de cacao



Incrementar al 100% la sombra artificial en viveros de cacao para conservar mayor humedad del riego, a la vez realizar rondas corta fuego en la parte perimetral.

Acumular mulch en el pie de las plantas de cacao para conservar humedad y evitar mayor evaporación de humedad capilar.

Todo vivero de cacao debe de estar acompañado por un vivero forestal de lo contrario no se podrá injertar, con esto contribuimos a mitigar los efectos del cambio climático.

Aplicar aspersiones en el pie y área foliar de las plantas a base de melaza y agua (1 litro de melaza por 20 litros de agua) para hidratar a esta mezcla también se le puede agregar medio litro de biol.

Evitar la aplicación de las podas, deschuponas y despatronado hasta que las condiciones climáticas sean favorables.

En parcelas donde abunda las musáceas utilizar rodajas de seudotallo de musáceas en la base de cada planta de cacao. El agua que destile las rodajas de seudotallo hidratara a las plantas.

Aplicar aspersiones al área foliar y suelo en las plantas de cacao a base de urea con agua con dosis de ½ libra de urea por bomba de 20 litros, a esta mezcla también se le puede agregar 1 litro de melaza para energizar las plantas.

Fomentar la cultura de la no quema. Evitar las quemas en pastizales o áreas para siembra de granos básicos adyacentes a las parcelas de cacao, cuando estas sean del mismo productor ya que generan mucho calor y contribuye a la resequedad de los suelos.

Mantener las medidas de mitigación adoptadas hasta que las lluvias se normalicen, esta experiencia nos demuestra que desde ya debemos implementar acciones como el reforzamiento de los SAF (aumento de la densidad de siembra de forestales, musáceas y leguminosas), elaboración de insumos orgánicos (sólidos y líquidos) suficientes. El aumento de la sombra y la aplicación de estos insumos incrementará y conservará mayor humedad en los suelos.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

PROCACAO

El Proyecto “Mejoramiento de las capacidades productivas y organizativas de los productores y productoras de cacao en el Triángulo Minero”, PROCACAO Fase II, es la extensión de una iniciativa enfocada en apoyar a los productores, las empresas y organizaciones de productores de cacao en la Región Autónoma Costa Caribe Norte RACCN, con el fin de aumentar su productividad y competitividad, protegiendo el medio ambiente.

Es implementado por ONUDI, en coordinación con el MEFCCA y el Gobierno Regional de la Costa Caribe Norte, con el financiamiento de COSUDE.

Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!