

NOTA DE PRENSA

Honduras le apuesta a convertir el cacao en una gran industria

- *Honduras ocupa segundo lugar en producción a nivel centroamericano.*
- *El Salón de Chocolate de París calificó el cacao hondureño como el mejor de Centroamérica y el Caribe en el 2015.*

Tegucigalpa, 14 de agosto.- El sector productor de cacao fijó en 6,000 toneladas métricas la producción del grano para el 2020, luego del anuncio del Gobierno de apoyar este rubro a través de una inversión de más de 500 millones de lempiras como parte del Programa de Desarrollo Económico Honduras 20/20.

El ministro de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Jacobo Paz, declaró que, para potenciar la producción y convertir el cacao hondureño en una industria, el Gobierno del



presidente Juan Orlando Hernández, con el apoyo de la empresa privada y la cooperación internacional, destinó 525 millones de lempiras para este rubro.

Los productores podrán acceder a estos fondos en el Banco Nacional de Desarrollo Agrícola (Banadesa), el Banco Hondureño de la Producción y la Vivienda (Banhprovi) y a través del Fideicomiso de Inversión para la Reactivación del Sector Agroalimentario (Firsa), explicó.

Paz aseguró que la inversión del Gobierno, cooperantes internacionales y sector privado es un aporte fundamental que permitirá una producción de 6,000 toneladas métricas de cacao para 2020, teniendo en cuenta lo sembrado actualmente y lo proyectado para 2016 y 2017.

Aníbal Ayala, gerente general de la Asociación de Productores de Cacao de Honduras (Aprocacaho), señaló que este rubro, que genera empleo directo para 4,500 personas y de forma indirecta a más de 23,000, recibe el apoyo de países como Alemania, Suiza y Estados Unidos.

"Ahora mismo el Gobierno está dando apoyo a través de los fondos Firsra, un financiamiento que esperamos que sea muy bueno, ya que es la parte financiera la que uno busca por los bajos intereses de 7.25%", explicó.

La apuesta hondureña radica en la calidad. "Casi todo el cacao hondureño es orgánico", recordó Ayala, quien destacó que en los últimos años se ha avanzado mucho en esa parte.

A nivel centroamericano, Honduras ocupa el segundo lugar en producción de cacao, cuya calidad es reconocida internacionalmente como una de los mejores del mundo, por lo que en 2015 fue calificado como el mejor de Centroamérica y el Caribe por el Salón de Chocolate de París.

Actualmente, el rubro cacaotero deja anualmente entre 4.5 y 5 millones de lempiras en divisas, al cosechar 4,500 hectáreas y producir alrededor de 1,600 toneladas métricas.

Tras sufrir un significativo descenso a causa del huracán Mitch, en los últimos años la producción de este grano presenta un constante crecimiento, pues los productores se han incrementado en los departamentos de Santa Bárbara, Copán, Gracias a Dios, Colón, Cortés, Yoro, Atlántida y Gracias a Dios.

Olancho y El Paraíso también han incursionado en este cultivo por primera vez.

Amigable con el ambiente



El rubro del cacao brinda una serie de beneficios para la ecología y la biodiversidad como ningún otro producto agroalimentario, por lo que el incremento de la producción vendrá a contribuir a la preservación del medio ambiente.

El director de Pronagro, de la SAG, Orlando Cáceres, detalló que, aunque se considera que los cultivos forestales son los principales captadores de carbono, los cultivos agrícolas también hacen grandes fijaciones de este, como es el

caso del cacao, que, además de producir chocolate, puede servir para generar biomasa.

Cáceres explicó que el cacao brinda una serie de beneficios ecológicos ya que es un árbol que reduce la deforestación, transforma el dióxido de carbono en oxígeno y genera ecosistemas saludables que promueven la diversidad.

Además, crea microorganismos que contribuyen a mejorar el medio ambiente y enfría las corrientes de aire, lo que provoca las precipitaciones lluviosas purificando así el viento.

Lázaro Saucedo es un productor de Patuca (Olancho), que hasta hace algunos años solamente se dedicaba a la ganadería y que ahora le está apostando a la producción de cacao, apoyado por la Fundación Helvetas Honduras, de la Cooperación Suiza.

“Nos ha caído el mensaje de que podemos trabajar sin quemar, sin químicos, nos dimos cuenta de que nosotros mismos nos estábamos haciendo el mal”, dijo Saucedo al agregar que desde que ponen en práctica los métodos amigables con el ambiente las enfermedades en el ganado se han alejado.

Dijo que también han visto que tienen una buena respuesta en cuanto al precio del cacao que se cosecha con mezclas orgánicas, trabajado con material local como plátano y follaje de distintas plantas.