



PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE CACAO

LA EXPERIENCIA DE LAS COOPERATIVAS DE RANCHO GRANDE Y
WASLALA, DEPARTAMENTO MATAGALPA (PROCAVAL)
NICARAGUA

1. ¿ En qué contexto se desarrolla la experiencia ?

La experiencia se desarrolla principalmente en el municipio de Rancho Grande¹, el cual pertenece al departamento de Matagalpa ubicado al noroeste de la república de Nicaragua. El municipio tiene una extensión territorial de 628 kilómetros cuadrados y la población total de Rancho grande es de 26.223 personas, la cual es mayoritariamente rural; 24.575 son rurales y 1.648 son urbanos. En el municipio, la población joven comprendida entre los 15 y 29 años de edad son 7.261 (6790 en las áreas rurales)². Rancho Grande tiene un clima de sabana tropical en altura, el cual se caracteriza como semi húmedo y por lo tanto cuenta con abundante lluvias durante todo el año. Debido a este clima, el municipio cuenta con un gran potencial para la producción agropecuaria, es idóneo para la producción de café, cacao, plátano, aguacate, frutas y hortalizas. Su principal fuente productiva es la producción de cacao, café, ganado y granos básicos.

El municipio fue creado en 1989, antes dependía política y administrativamente al municipio de Matagalpa, por esto su desarrollo institucional es más bien reciente. Rancho Grande y Waslala son municipios con un alto porcentaje de población en condición de pobreza; 68.6 y 71.60 respectivamente. Asimismo, la tasa de analfabetismo es considerablemente alta, de un total de 21.607 personas 9.656 son considerados analfabetos, situación que es más aguda en la población adulta sobre los 40 años en el que la proporción de personas analfabetas es mayor a los alfabetizados. En el municipio existen carencias de infraestructura, no hay telefonía pública, limitado acceso a internet y a computadoras, caminos. Para los y las jóvenes específicamente hay pocas oportunidades una vez que terminan la secundaria. “Después de la secundaria los jóvenes trabajan en la finca o migran porque no hay una visión de futuro en el que exista un educación técnica. Si la familia tiene dinero los mandan para la ciudad a estudiar, pero si no, no tienen proyección”, Soyla Hernández, Presidenta comisión niñez y adolescencia.

La experiencia de producción de cacao orgánico en las siete cooperativas que están actualmente involucradas surge a raíz del proyecto FIDA PROCAVAL “Proyecto para la inserción de los pequeños productores en las cadenas de valor y para el acceso a los mercados”, ejecutado por el Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria y Cooperativa³.

2. ¿ Cómo y con qué objetivo surge el proyecto de producción orgánica de cacao ?

La cooperativa Pedro Sergio Rodríguez surge en el año 2008 con el objetivo de organizar a varios productores de Rancho Grande para así tener mayores opciones a recursos, ya sea a través de instituciones públicas como el Ministerio de Economía Familiar, otros organismos, o por medio de acceso a créditos, con el fin de mejorar su producción y acceder a mercados donde puedan conseguir mejores precios por sus productos. Para Gilberto Hernández, vicepresidente de la cooperativa, el objetivo es construir una empresa cooperativa, y que la finca se convierta en una empresa familiar. Hasta la fecha, la cooperativa Pedro Sergio ha funcionado como un puente entre el Ministerio y las demás cooperativas.

En este proceso de constitución es que se comienza a trabajar en conjunto al Ministerio en la formulación del “PROYECTO DE INSERCIÓN EN CADENA DE VALOR DEL RUBRO CACAO EN EL MUNICIPIO DE RANCHO GRANDE DEPARTAMENTO MATAGALPA”. En este contexto se considera la necesidad de organizarse con otras cooperativas de la zona con la aspiración de llegar a formar una Unión de Cooperativas Agropecuarias (UCA). De esta forma, el trabajo de fortalecimiento organizacional en y entre las cooperativas ha estado estimulado por la oportunidad de participar en este proyecto. El objetivo de éste es fortalecer el desarrollo organizacional y fomentar la inserción en cadenas de valor del rubro cacao, a 392 pequeños productores y productoras a través de la promoción del desarrollo empresarial y competitividad productiva y comercial de la cacaocultura en el municipio de Rancho Grande, que permita generar nuevas oportunidades de mercado de mayor valor⁴.

Para la gente organizada en las cooperativas, la producción orgánica de cacao significa una posibilidad para mejorar la calidad de vida de sus familias, ya que el cacao tiene muy buen precio y más estable que el del café, nos menciona Sandra Ruiz, tesorera de la cooperativa Blanca Arauz nº2. La producción orgánica del cacao y su certificación corresponde a una estrategia para acceder a mercados alternativos, pensando en los mercados internacionales, en los cuales obtienen un mejor precio por su producto. Actualmente, ya son 120 los productores que están produciendo de manera orgánica los cuales ya se encuentran en etapa de

¹ En total son 7 cooperativas, 6 se ubican en Rancho Grande y 1 en Waslala, éstas son: Pedro Sergio Rodríguez Centeno, Petrona Hernández, Blanca Arauz nº 2, Mil Flores, Cacao Criollo 17 de Julio, Mauricio Mendoza y Río de Plata.

² NBI Censo 2005.

³ Convenio realizado el 2008 con el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) actualmente el Ministerio de Economía Familiar.

⁴ Proyecto de inserción en cadena de valor del rubro cacao en el municipio de Rancho Grande departamento Matagalpa, IDR, 2010.

certificación con Biolatina, y otros ya están en proceso de conversión. Para Gilberto Hernández, la obtención del sello orgánico así como otros sellos como el de comercio justo son esenciales para lograr acceder a estos mercados.

Con este objetivo, la estrategia ha sido principalmente desarrollar capacidades en los y las socios e hijos e hijas de socios en todas las etapas de la cadena productiva (producción, transformación y comercialización), para que así se mejore la producción, se certifique y adquieran otras capacidades como gestión de empresas.

3. ¿ De qué manera se desarrolla la experiencia ? Hitos ⁵

Durante el taller de sistematización, en el cual participaron 27 personas, entre ellos 14 jóvenes y 13 adultos, de los cuales 20 eran hombres y 7 mujeres, se realizó una reconstrucción colectiva de la experiencia en la cual se mencionaron sus principales hitos:

2008	<p>Se organiza la cooperativa Pedro Sergio Rodríguez.</p> <p>Se envía la solicitud de apoyo al rubro del cacao a la delegación del IDR en Matagalpa, luego se aceptó a la solicitud y se les recomendó buscar alianzas con otras cooperativas. En un principio se reúnen cinco cooperativas para organizarse y formular el proyecto.</p>
2009 – 2010	<p>Formulación del Proyecto, el cual es presentado y aprobado por el IDR. Se unen las 7 cooperativas de Rancho Grande y Waslala.</p>
2011	<p>17 de mayo se inicia el proyecto de producción orgánica de cacao con un acto de inauguración en Rancho Grande.</p> <p>Comienzan a realizarse diversas capacitaciones a partir del mes de abril. Escuelas de campo en Matiguas, participan 45 jóvenes hijos de productores.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 25 de julio al 7 de agosto se realiza la primera escuela de campo ■ 15 al 27 de agosto se realiza la segunda escuela de campo ■ 2 al 13 de septiembre se realiza la tercera escuela de campo <p>Se abre una tienda agrícola con el propósito de abastecer a las cooperativas de los insumos que el productor necesita. La idea es crear un fondo revolvente donde se les da crédito a los productores que el productor pueda abastecerse en su propia tienda y no tenga que ir para otros lados.</p>
2012	<p>Socios y socias de las cooperativas participan en diversas ferias en Rancho Grande, Matagalpa y Managua, como por ejemplo: feria del maíz, foro de mujeres.</p> <p>Entre los meses de Marzo a Mayo, se construyeron seis centros acopio. Continúan las capacitaciones en diversas áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ En septiembre se realizó la capacitación para la certificación orgánica ■ Capacitación en elaboración del chocolate, en Matiguas y Costa Rica ■ Capacitación internacional coordinado por el IICA sobre catación. ■ Capacitación en administración de empresas asociativas (72 horas).

⁵ Basado en la construcción colectiva de una línea de tiempo realizada en el marco del proceso de sistematización y reforzamiento de capacidades de la organización los días de 2, 3 y 4 de octubre del 2012.



4. La estrategia de inclusión de los jóvenes en el proyecto: roles e impacto

Todo el proceso productivo está diseñado para que sea asumido por jóvenes, hoy es por los adultos pero el mañana, y no es el mañana en cinco años, el mañana va a ser por ellos (Saúl Divas, equipo técnico).

Como ya se mencionó, el desarrollo de capacidades es factor clave para la estrategia productiva que están llevando a cabo estas cooperativas. La estrategia entonces radica en instalar capacidades en la gente para desarrollar capital humano con el fin de alcanzar el desafío que se han puesto en términos de aumentar y mejorar la calidad de la producción. De esta manera nos menciona Gilberto que una vez que comience la comercialización del cacao y el dinero fluya la gente ya va saber hacer las cosas bien. En este punto Saúl Divas nos comenta, que el proyecto está pensado para preparar a la gente *"no pongamos la carreta antes de los bueyes, primero pongamos lo bueyes, todo el mundo preparaditos y fortalecido y de ahí jalemos la carreta."*

En este sentido, el proyecto tiene una mirada a largo plazo en la cual se está tomando iniciativas para que exista un relevo generacional en la producción. Por esto, los y las socias, consideran la participación e inclusión de la población joven muy relevante para el proyecto para que exista un relevo generacional y para que ellos sean actores estratégicos en este proyecto incorporación a la cadena de valor.

Los adultos estiman que este proyecto está especialmente orientado a generar oportunidades para sus hijos, y son ellos los que seleccionan a sus propios hijos e hijas para asistir a las diversas escuelas de campo ya que muchos consideran que ellos no tienen las capacidades para aprender, o bien ya no les es fácil adquirir nuevas tecnologías y realizar cambios en su forma de producción. Saúl Divas nos señala que *"la mayoría de los padres en esta zona de Rancho Grande no saben leer o escribir, y los que saben fueron alfabetizados y no han pasado a un nivel intermedio. Y muchos de estos jóvenes están ya en secundaria. Entonces se pensó en hijos de socios, en socios jóvenes y algunos directivos para que asistan a estas escuelas de campo para capacitarlos y ellos lleven este aprendizaje a sus comunidades y cooperativas. El objetivo es que se reproduzca y tengan un rol en la inspección interna de producción para la certificación orgánica y para que los demás socios puedan mejorar sus producciones."*

Se considera a los jóvenes como un grupo estratégico para que transmitan los conocimientos que adquieren en estas capacitaciones a sus padres y otros productores, a través de charlas y actividades de promoción en sus propias cooperativas.

De esta manera se optó por utilizar la metodología de las escuelas de campo para las capacitaciones, las que están diseñadas principalmente para los y las jóvenes. Esta metodología está basada en el intercambio de experiencia, donde el aprendizaje se realiza en terreno y de manera práctica. Durante el 2011 se realizaron tres escuelas de campo en las que participaron 45 jóvenes, 40 hombres y 5 mujeres, en las que estuvieron por doce días en una finca en el municipio de Matiguas aprendiendo sobre la producción y el manejo agroecológico del cacao. En estas escuelas se los capacitó para que los jóvenes



cumplieran tres roles: inspectores, promotores y acopiadores. Los inspectores, tienen la función de velar y apoyar para los productores cumplan con la forma de producción orgánica en miras de lograr la certificación. Los promotores, están a cargo de transmitir y promover el conocimiento adquirido en las escuelas de campo. Finalmente, los acopiadores son quienes están capacitados para estar a cargo de los centros de acopio donde se recibe el cacao de los productores, se realiza el proceso de fermentación, dejándolo listo para la exportación.

Además se han realizado capacitaciones en otras áreas como en la gestión de empresas y en la transformación del producto, específicamente las mujeres han recibido capacitaciones en la elaboración de chocolate.

En este sentido, se espera incluir efectivamente a los y las jóvenes en las diferentes etapas del proceso productivo *"Ya existen los centros de acopio comunitarios que están en manos de los jóvenes pero también se les está involucrando para que en algún momento se hagan cargo del acopio central. Todo el proceso productivo está diseñado para que sea asumido por jóvenes, hoy es por los adultos pero el mañana, y no es el mañana en cinco años, el mañana va a ser por ellos. Así también como controlador de calidad, también como apoyo administrativo contable. Pero hasta que no haya dinero circulando, no se les puede contratar."*

Las capacitaciones ya están dando frutos en los jóvenes, quienes se están compenetrando en la actividad productiva motivándose con la producción orgánica, de manera que se fortalece los emprendimientos familiares. Son ellos los que están motivando a los adultos a producir orgánicamente y les enseñan técnicas de podado y secado del cacao.

Sandra Ruiz nos comenta que su hijo de 15 años participó en la escuela de campo y cuando volvió dice que llegó con motivación de arreglar y enseñarle en el manejo del cacao. Antes no le interesaba la producción del cacao. *"Sin el proyecto no hubiéramos tenido esa oportunidad yo ahora quiero que mi hijo se prepare y llegue a ser un técnico. Yo veo el cambio en mi hijo que ahora se motiva por el cuidado de las plantas y me ayuda. Ahora él tiene más aspiraciones y quiere cultivar cacao orgánico e incluso le ha ayudado al vecino también a cultivar su cacao."* Los jóvenes buscan poner en práctica sus conocimientos y ayudan a los adultos

Luis Alberto Brazo Soza, 27 años.

Participa en la cooperativa Pedro Sergio Rodríguez hace ya un año. Él estudiaba ingeniería en sistemas hasta tercer año cuando tuvo que dejarla por problemas económicos. Tiene interés en crear su microempresa, se ha capacitado en gestión de empresas y ahora sus intereses son el mercadeo y la contabilidad. Se capacitó con profesores que venían de Managua de la universidad en modalidad sabatino. Asistió a todo el curso y obtuvo su diploma. Ahora le coopera a su tía en la finca y también con la contabilidad, antes ella tenía que pagarle a alguien. Nunca pensó en trabajar en la finca, siempre quiso migrar a la ciudad, ahora quiere sembrar cacao y ve la finca como una microempresa. En ese sentido, dice que las capacitaciones le sirvieron y aprendió sobre el cacao, antes ni sabía de donde venía el chocolate.



5. Análisis de fortalezas y debilidades/ amenazas y oportunidades

En el marco del Taller con Jóvenes se realizó el ejercicio del FODA y a continuación se presentan los resultados. Para este ejercicio se dividió a los participantes en adultos y jóvenes para obtener ambas perspectivas sobre sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas para el proyecto y específicamente para la participación de los jóvenes en éste.

Para los jóvenes una de las fortalezas que identifican para su participación en el proyecto es la organización que se ha logrado a través de las cooperativas y las capacitaciones que tanto los y las socias como los hijos e hijas de éstos han obtenido para el cultivo del cacao. Así también mencionan el hecho que los centros de acopio estén construidos, lo que consideran relevante porque les permiten entregar un cacao procesado de mayor valor, además de constituir una futura fuente de empleo para los jóvenes. Feliz, hijo de socio, productor y acopiador no menciona que *“con los centros de acopio podremos hacer un mejor trabajo ya que es un cacao procesado, no es solo secado entonces es cacao de mejor calidad.”*

Los jóvenes estiman que las debilidades radican en la falta de presupuesto, falta de interés por algunas de las personas asociadas y la falta de conocimiento y capacitación de algunos productores.

Entre las amenazas identificaron la competencia con los intermediarios para llegar al mercado, escasez de factores de producción, principalmente tierra y capital; otra posible amenaza es el bajo rendimiento en la producción debido a las plagas en los cultivos. Las oportunidades que identificaron los jóvenes son aquellas que se les ha dado gracias a la ejecución del proyecto, como las capacitaciones técnicas, el intercambio de experiencias, capacitaciones internacionales y nuevamente mencionan los centros de acopios.

Las oportunidades que identificaron los jóvenes son aquellas que se les ha dado gracias a la ejecución del proyecto, como las capacitaciones técnicas, el intercambio de experiencias, capacitaciones internacionales y nuevamente mencionan los centros de acopios.

Los adultos concuerdan con los jóvenes al identificar como fortaleza el desarrollo de habilidades a través de las capacitaciones. En cuanto a los jóvenes consideran como una fortaleza el que éstos estén capacitados como promotores e inspectores para que puedan ser incluidos, así también mencionan la organización de las cooperativas ya que les está entregando oportunidades a los jóvenes.

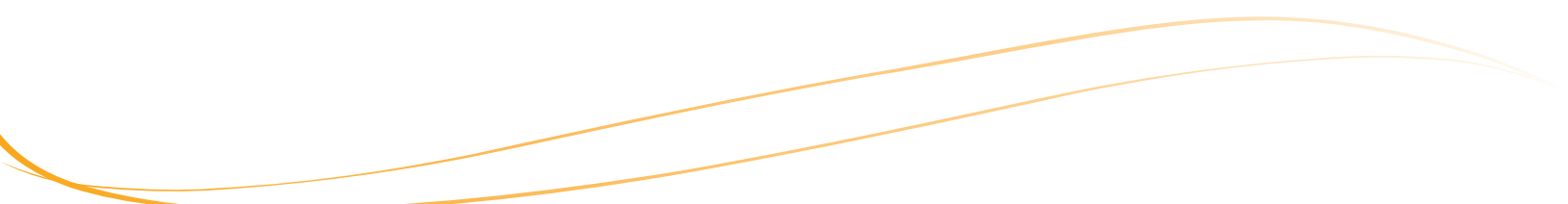
En cuanto a las debilidades coinciden con los jóvenes en que faltan recursos económicos, específicamente para compensarle el trabajo que hacen los jóvenes a través de las promotorías. También, mencionan que aún no existe un funcionamiento idóneo en las cooperativas tanto a nivel organizativo como administrativo. Otra debilidad que mencionan, es que la falta de propiedad de los jóvenes para que puedan desarrollar el conocimiento adquirido en las capacitaciones.

Los adultos identifican como amenazas la falta de compromiso de algunos jóvenes para con sus cooperativas. Así también mencionan de manera más general la desintegración organizativa, sobre todo son las socias de las cooperativas de mujeres las que destacan este problema, ya que varias socias han dejado de participar en el proyecto. Entre las causas mencionan la falta de interés y tiempo y la migración hacia otros países principalmente Costa Rica. Además, mencionan la migración como una amenaza entre los jóvenes quienes cada vez más optan por migrar para trabajar en otro país debido a la falta de empleo.

Entre las oportunidades los adultos mencionan la organización administrativa de las cooperativas; las habilidades productivas de los jóvenes; la generación de empleo para los jóvenes que ya han sido capacitados y la comercialización del rubro del cacao, la que se espera que dinamice toda la estrategia que han estado construyendo.

6. Logros alcanzados y desafíos que tienen por delante

En los casi dos años de ejecución que lleva el proyecto de producción orgánica ya se pueden apreciar algunos resultados. Los jóvenes y adultos que participan en las actividades identifican como logros del proyecto las capacitaciones que han recibido, varios mencionan que antes tenían sus cultivos de cacao sin ningún cuidado, pero ahora han aprendido a dar un mejor manejo a sus parcelas y han mejorado la producción. El desarrollo de competencias también ha tenido frutos en las proyecciones de vida, motivaciones y mentalidad de las personas. Muchos ya han desarrollado una cultura empresarial que antes no poseían, queriendo



impulsar sus propios emprendimientos. Un ejemplo es el caso de las mujeres que han recibido capacitación en la elaboración del chocolate, ahora ellas anhelan con tener su propia empresa chocolatera y no sólo producir chocolate sino diversos productos derivados del cacao.

En general, los jóvenes se sienten orgullosos de sus conocimientos y quieren ponerlos en prácticas. Esto los ha ayudado a mejorar su autoestima y a desarrollar proyectos a futuro. Isaiah, quien recibió capacitación en catación entre otras, ahora le gustaría convertirse en catador profesional *“me gustaría que ya no tuviéramos que recibir capacitación de profesionales del extranjero, sino que nos inviten a nosotros a dar capacitaciones afuera.”*

La participación de los jóvenes en el proyecto también ha promovido un sentimiento de inclusión social, lo cual ha demostrado tener relación con su capacidad empresarial. Por ejemplo para Marisol Zeledón, quien tiene 29 años y es tesorera de la cooperativa Blanca Arauz n°2 y productora de cacao, su participación en el proyecto le ha cambiado su perspectiva de vida *“antes de las capacitaciones, antes del proyecto no pensaba en nada, no pensaba en que podía hacer algún producto para salir adelante. Antes no sentíamos marginadas, no habíamos sido capacitadas por ningún proyecto porque la verdad de las cosas es que la cooperativa comenzó funcionar cuando comenzó el proyecto.”*

Entre otros logros también se mencionaron la organización colectiva en cooperativismo ya que le ha brindado oportunidades y los centros de acopio que les permitirá comercializar un producto procesado de mayor calidad y valor.

Sin embargo, los y las participantes también reconocen los diversos desafíos que tienen por delante. En cuanto al tema de inclusión y participación de los jóvenes, reconocen que falta complementar el apoyo recibido hasta ahora por ellos, de manera que exista una inclusión efectiva en términos de promoción de sus actividades económicas, generación de empleo, apoyo en la educación, acceso a tierras, entre otros. La falta de recursos no ha permitido que se les compense por el rol que están cumpliendo dentro del proyecto. El desarrollo de capacidades debe encontrar una utilidad práctica porque muchos de los y las jóvenes están muy motivados por implementar sus conocimientos y sienten que aún no han tenido la oportunidad. En este sentido, la sostenibilidad de las acciones en favor de la inclusión de los jóvenes es también un desafío que tienen por resolver.

Otro desafío mencionado por varios de los y las socias así como por el equipo técnico, es el fortalecimiento interno de las cooperativas y el trabajo de los líderes de las cooperativas por llegar a constituir formalmente la UCA. Las cooperativas que son parte del proyecto son organizaciones de carácter momentáneo y si bien ahora están organizadas como cooperativa no cuentan con la legalidad necesaria. Para Marisol Ruiz, esto es un problema en su cooperativa Blanca Arauz n°2, *“la deficiencia que tenemos es que la personería jurídica no está actualizada, es decir no está legalmente constituida y eso hay que agilizarlo, para constituirlo para tener acceso a crédito que ahora no podemos acceder”*. En este sentido, las cooperativas tienen un largo camino para su fortalecimiento institucional, lo que les permitirá ejecutar otros proyectos y manejar recursos que a su vez permitan mejorar y sostener la inclusión de la población joven en la estructura organizativa y productiva.



Asia y Pacífico
99/1 Koolpant Ville 9
Chiang Mai Hang Dong Road.
T.Ban Waen A. Hang Dong
Chiang Mai 50230, Thailand
Tel: +665 3336599
Móvil: +668 32083728
www.asia.procasur.org

Latinoamérica
Heriberto Covarrubias 21
Of. 705, Ñuñoa
Santiago de Chile
Tel: +562 3416367
www.procasur.org

África
Shelter Afrique Building
2nd Floor (Right wing)
P.O. Box 25965 - 00100
Mamlaka Road, off Nyerere Road
Nairobi, Kenya
Tel: +254 705585561
www.africa.procasur.org