



Willy realiza el estudio en 12 diferentes comunidades de Cahabón: Caserío Santa Rita, Agrícola San Juan, Chiacté, Chipoc, Tzalamtun, Santa María Rubel Tzul, Belén, San Cristóbal Sactá, Champerico, Chaslau Nueva Esperanza, Salac, Santa Rosa Chivite, y en dos parcelas del Instituto Fray Domingo de Vico.



Mujeres indígenas Maya Q'eqchi' colaboran con la recolección de los insectos para el estudio.

## CATIE y familias cacaoteras investigan el potencial de los cacaotales para proveer servicios ambientales

Para graduarse como ingeniero agrónomo, Willy Mo, un joven de 26 años y estudiante del Centro Universitario del Norte de la Universidad de San Carlos (USAC) realiza su investigación con familias productoras de cacao de Cahabón, Alta Verapaz. Él junto a otros tres compañeros de la USAC (agronomía y biología) y siete estudiantes de las universidades de Nariño de Colombia, de la Escuela Nacional de Ingeniería Rural de Aguas y Bosques (ENGREF)-Agroparis Tech y de la Universidad de Nancy—todas de Francia—investigan la contribución actual y potencial de los sistemas agroforestales (SAF) con cacao para proveer servicios ambientales y adaptarse al cambio climático. Los resultados de estas investigaciones constituyen información clave para que las familias cacaoteras orienten mejor la producción sostenible de sus fincas, la provisión de servicios ambientales y su seguridad alimentaria.

Estos estudiantes trabajan en las fincas de 79 familias, socias de las organizaciones productoras, que han facilitado sus fincas al Proyecto Cacao Centroamérica (PCC) del CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), ente coordinador de estas investigaciones. Los estudios se realizan en una red de 79 parcelas de investigación que fueron instaladas por el PCC en los departamentos de Retalhuleu, Suchitepéquez y Alta Verapaz. En estas parcelas ya se tomaron datos de campo sobre lo siguiente:

- 1) calidad y salud de suelos y abundancia de su macrofauna
- 2) diversidad de polinizadores de cacao
- 3) estructura y diversidad de árboles asociados al cacao
- 4) diversidad de sapos, ranas, serpientes y lagartijas en cacaotales

La red de parcelas está compuesta por 73 sistemas agroforestales con cacao y seis “parches” de bosques que incluyen varios escenarios de fragmentación del paisaje local, altitud, pendiente, usos colindantes, varios diseños agroforestales de cacaotales y condiciones agroecológicas contrastantes de la localidad.

Los resultados de estos estudios serán compartidos también con promotores y promotoras locales, técnicos de otras organizaciones, estudiantes de institutos técnicos y universidades, tomadores de decisión de gobiernos locales y nacionales y a la comunidad científica.

“Se espera que los resultados sirvan como insumos para proyectos, instituciones y organizaciones orientadas a mejorar la producción sostenible de cacao y para desarrollar políticas que promuevan prácticas agroforestales sostenibles en función de la mitigación y adaptación al cambio climático”, indicó Julio López, representante de la Oficina Técnica Nacional del CATIE en Guatemala.

La producción de cacao en Guatemala está en manos de unas 3.500 familias, las cuales en su mayoría son pequeñas unidades de producción. A pesar de que la producción de cacao del país (estimada en 2.000 toneladas métricas por año) es insignificante en el mercado mundial, a nivel local el cacao juega un rol cultural y económico importante en para etnias como la Q'eqchi' y K'iche', asentadas en áreas rurales en las que trabaja el PCC.

Además, la naturaleza agroforestal y agroecológica de este cultivo le reviste de gran importancia para la generación de servicios ambientales locales y globales, con la consecuente mitigación del cambio climático, sin embargo, en Guatemala existe poca información sobre la caracterización de estos servicios y su potencial en las fincas del país, motivo por el cual el CATIE ha tomado la iniciativa de llevar a cabo estas investigaciones.

“El conocimiento sobre el rol ambiental de los cacaotales apoyará la estrategia de mercadeo sostenible que persiguen la mayoría de las cooperativas y asociaciones de productores del país para acceder a mercados nicho y con buenos precios para el cacao y otros productos de sus asociados”, indicó Eduardo Somarriba, líder del PCC.

En Guatemala el PCC es coejecutado por la Asociación de Sembradores de Cacao de la Cuenca del Nahualate (ASECAN), la Asociación de Productores de Cacao del Sur Occidente (APROCA) y por Plataforma de Organizaciones de Productores de Santa María, Cahabón y Lanquín.

### Mayor información:

Shirley Orozco/ Comunicadora PCC, CATIE /Tel: (506) 2558-2466/sorozco@catie.ac.cr

Eduardo Say/ Enlace técnico del PCC en Guatemala/Tel: (502) 2366-2650/esay@catie.ac.cr