



Entre el 5 y 8 de febrero, se realizó en San Pedro Sula, Honduras un taller de evaluación del proceso de capacitaciones con 25 personas de los tres países centroamericanos.

Cooperación internacional

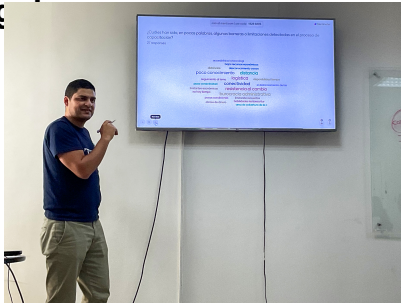
60 personas productoras de cacao se capacitan en economía circular en Costa Rica, Honduras y Nicaragua

4 de Marzo 2025 Por: Redacción [1]

- Proyecto de cooperación triangular “Bio-Circular” es liderado por el Tecnológico de Costa Rica, junto con la Federación Nacional de Cacao de Honduras, la Red Madre de Cacao de Nicaragua y la Universidad de Bologna de Italia
-
- Entre el 5 y 8 de febrero se realizó en Honduras un encuentro de 25 representantes de los tres países centroamericanos, para evaluar las capacitaciones brindadas en temas como sostenibilidad, mercados y propiedad intelectual
-
- “Bio-Circular” cuenta con el apoyo del Fondo de Cooperación Triangular Unión Europea –

Costa Rica – América Latina y el Caribe de ADELANTE 2, financiado por la Unión Europea

Con el fin de mejorar las opciones de comercialización, más de **60 personas productoras de cacao de Costa Rica, Honduras y Nicaragua** se han capacitado en economía circular y han recibido asesoría para **construir modelos de negocio, gracias a un proyecto de cooperación triangular**.



Ricardo Salazar, del TEC, impartiendo una capacitación en Honduras.

Lo anterior es parte del proyecto **“Bio-Circular: Cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica”**, liderado por el **Tecnológico de Costa Rica** [2] junto con la **Federación Nacional de Cacao de Honduras (Fenaprocacaho)**, la **Red Madre de Cacao de Nicaragua**, y la Universidad de Bologna, Italia.

"El proceso de formación de capacidades, dirigido a productores y otros actores de la agrocadena de Costa Rica, Honduras y Nicaragua, se dio en un tema **innovador para el sector como es la bioeconomía**. Este modelo viene a fortalecer al sector para que pueda mejorar la comercialización de sus productos", indicó el coordinador del proyecto y docente y extensionista del TEC, Ricardo Salazar.

Las capacitaciones recibidas en el último año han versado sobre **producción sostenible y orgánica, bioeconomía y economía circular y sus oportunidades para el cacao**. Igualmente, han abarcado las cadenas de valor, análisis de mercados, gestión de costos y propiedad intelectual.

Evaluación en Honduras

Entre el 5 y 8 de febrero, se realizó en San Pedro Sula, Honduras un taller de evaluación del proceso de capacitaciones con 25 personas de los tres países centroamericanos, donde además se intercambiaron experiencias y lecciones aprendidas sobre temas como formas de organización de productores.

Además, se visitaron a personas productoras de la Fenaprocacaho y la Asociación de Chocolateros Artesanales y Cacao Fino y el proyecto participó el Festival Internacional de Chocolate Artesanal, en San Pedro de Sula.

La iniciativa “Bio-Circular” cuenta con el financiamiento del **Fondo de Cooperación Triangular Unión Europea – Costa Rica – América Latina y el Caribe de ADELANTE 2** ^[3], un aporte de la Unión Europea (UE) de €1.2 millones, y es coordinado por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto (RREE), con la colaboración de Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica (MIDEPLAN) y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID).



[4]

Proyectos de cacao y turismo inteligente fueron escogidos por Cooperación Triangular con la Unión Europea [4]

Source URL (modified on 03/13/2025 - 13:49): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/5066>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/redaccion>

[2] <http://www.tec.ac.cr>

[3] <https://www.adelante2.eu/es/fondo-costarica>

[4] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2024/02/02/proyectos-cacao-turismo-inteligente-fueron-escogidos-cooperacion-triangular-union-europea>

[5]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_11.jpg

[6]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_10.jpg

[7]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_8.jpg

[8]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_12.jpg

[9]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_6.jpg

[10]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_3.jpg

[11]
https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_2.jpg