



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** <sup>[3]</sup>, 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 03/04/2025 - 08:50):** <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](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](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](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](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](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](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](https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/taller_evaluacion_biocircular_2.jpg)