



Además de las capacitaciones, se elaboraron planes de acción para nueve pequeñas empresas locales, tres por país. En Costa Rica uno de esos emprendimientos es Ita Mú, de Guatuso. Fotografía: Soma Films para Biocircular.

Proyecto de cooperación triangular Costa Rica-Honduras-Nicaragua-Italia

Competitividad del sector cacao mejora con la economía circular

29 de Mayo 2025 Por: [Redacción](#) ^[1]

- Con capacitaciones en Costa Rica, Honduras y Nicaragua, 60 productores de cacao y nueve pequeñas empresas de la agrocadena se fortalecieron en prácticas agrícolas sostenibles gracias al proyecto “Bio-Circular Cacao”
-
- Iniciativa fue liderada por el TEC con la participación de FENAPROCAHAHO (Honduras), Red Madre de Cacao (Nicaragua) y Universidad de Boloña (Italia)
-

- Unión Europea (UE) financió la iniciativa a través del Fondo de Cooperación Triangular UE-Costa Rica-América Latina y Caribe de ADELANTE 2

Con el apoyo de
60 pequeños
bioempresarios
involucrados
en bioeconomía



del cacao en Centroamérica, más de
empresas del sector fueron capacitadas en
del proyecto de cooperación triangular que
Italia **“Bio-circular: cadenas de valor basadas
en el cacao [2]”**.

La Asociación de Mujeres Emprendedoras del Cantón de Upala fue otra de las organizaciones beneficiadas con el proyecto. Fotografía: Soma Films para Biocircular.

Este proyecto fue liderado por el **Tecnológico de Costa Rica (TEC)** [3], en conjunto con la **Federación Nacional de Cacao de Honduras (Fenaprocacho)** [4], la **Red Madre de Cacao de Nicaragua** [5] y la **Universidad de Bologna** [6], Italia, quienes intercambiaron de conocimientos técnicos en agrocadenas productivas.

Las capacitaciones se dirigieron a actores de la cadena del cacao en los tres países centroamericanos, con temas como producción sostenible y orgánica, bioeconomía, economía circular, análisis de mercado y gestión de costos. Los contenidos de esta formación están disponibles para su uso libre en futuras capacitaciones [2], [7]

Además de estas capacitaciones, se elaboraron planes de acción para nueve pequeñas empresas locales—tres por país— con el fin de incorporar prácticas de bioeconomía en sus modelos de negocio y mejorar su sostenibilidad y competitividad.

La incorporación de la economía circular agrega valor a la producción de cacao en Centroamérica, que ya se distingue por utilizar sistemas agroforestales y climáticamente inteligentes, con lo que se refuerza su apuesta por la calidad como diferenciador.

“Poner en práctica los principios de biocircularidad nos ha permitido obtener más recursos de la misma finca y tener más ingresos por su revalorización. Antes hacíamos muchas cosas sin saber que dañaban el río que riega nuestras plantaciones, como usar insumos químicos pensando que era lo mejor para el cacao; ahora entendimos que no es así”, comentó Dara Argüello de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de las Comunidades de Upala (AMECUP), una de las organizaciones que participó en el proyecto.

Esfuerzo conjunto

La clausura del proyecto se realizó el 15 de mayo con la participación del Dr. Alan Henderson, director de Extensión del TEC; en representación del Comité Técnico del Fondo participaron: Christine Follana, Responsable de Proyectos de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) en Costa Rica; y Juan Carlos Fonseca, Encargado de Cooperación Triangular del Ministerio de Planificación y Política Económica (MIDEPLAN), así como representantes de “Bio-Circular Cacao” y representantes de las pequeñas empresas beneficiadas de la Zona Norte de Costa Rica.

El Director de Extensión del TEC, Dr. Alan Henderson, indicó que: “Este tipo de proyecto rompe esquemas porque se busca un desarrollo más inclusivo, además de que estas estrategias fortalecen los lazos internacionales y las buenas prácticas a través de la experiencia”.

“Bio-Circular se destaca por fortalecer las cadenas de valor de cacao en regiones rurales con bajo índice de desarrollo social y con poblaciones en alta vulnerabilidad, a través de alianzas desde un enfoque multiactor y multinivel. Se involucró de manera activa al sector académico, los sectores productivos y entidades públicas, consolidando un modelo de colaboración integral, que es el ADN de la Cooperación Triangular”, señaló Juan Carlos Fonseca Rodríguez, encargado de Triangulación de MIDEPLAN.

“Este proyecto ha demostrado cómo la bioeconomía y la economía circular pueden transformar las cadenas de valor del cacao en Centroamérica, además los intercambios de experiencias y una visión compartida de sostenibilidad. También es una invitación a seguir trabajando por un

desarrollo más sostenible”, resaltó Christine Follana, responsable de Proyectos de la AECID.

“Bio-Circular: Cadenas de valor basadas en bioeconomía circular, oportunidades para el cacao en Centroamérica” se financió a través del Fondo de Cooperación Triangular Unión Europea – Costa Rica – América Latina y el Caribe del programa ADELANTE 2, un aporte de €1.2 millones por parte de la Unión Europea, ejecutado por la AECID y coordinado por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto, con apoyo de MIDEPLAN.



Mujeres emprendedoras de Guatuso y Upala recibieron los resultados del proyecto

Bio-Circular. Fotografía: Ruth Garita / TEC.

Actividad de cierre

Mujeres beneficiarias de Bio-Circular dieron demostración de sus productos a base de cacao en la actividad de cierre de los proyectos de Cooperación Triangular.

Fotografías: Ruth Garita / TEC.



[18]

Siete municipios de Costa Rica y Colombia avanzan para convertirse en Destinos Turísticos Inteligentes [18]

Source URL (modified on 05/29/2025 - 14:58): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/5128>

Enlaces

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

[2] <https://www.tec.ac.cr/biocircular-cacao>

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

[4] <https://fenaprocacaho.org/>

[5] https://www.facebook.com/p/Madrecacao-100076124717578/?locale=es_LA

[6] <https://www.unibo.it/en>

[7] <https://www.tec.ac.cr/biocircular-cacao-material-didactico>

[8]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_26.jpg

[9]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_1.jpg

[10]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_2.jpg

[11]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_3.jpg

[12]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_7.jpg

[13]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_8.jpg

[14]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_9.jpg

[15]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_10.jpg

[16]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion_10.jpg

11.jpg

[17]

https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/cierre_proyectos_cooperacion

12.jpg

[18] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2025/05/23/siete-municipios-costa-rica-colombia-avanzan-convertirse-destinos-turisticos-inteligentes>