



Asociación de Organizaciones
de Los Cuchumatanes

Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

IMPULSAN DESARROLLO ECONÓMICO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES



Mariano Carrillo, apicultor
de Belmosa envasa un
frasco de polen dentro del
Centro de Acopio de Miel.

MARCAS COMERCIALES IMPULSAN A LAS MIPYMES

En el marco del proyecto se diseñaron 10 marcas comerciales, nueve ya están inscritas en el Registro de la Propiedad Intelectual y una está en proceso de aprobación.



AGUARITAS Izabal

Se dedican a la venta de mojarra, tilapia, guapote y chunte, especies del lago de Izabal. Están organizados con la Asociación de Pescadores de Guaritas.



INASA Huehuetenango

Empresa dedicada a la extracción de madera, manejo y aprovechamiento forestal. También elaboran muebles con acabados finos y rústicos.



LA HUERTA DE ACASAGUASTLÁN El Progreso

Venden café estrictamente duro, producido por productores de la Sierra de Las Minas, socios de la Asociación ADIPSA, de San Agustín Acasaguastlán.



A'XOL KAPEH Huehuetenango

Dedicados a la producción y comercialización de café gourmet, cultivado por mujeres en la Región Huista, cuentan con el certificado "Con manos de mujer".



KAPEY Q'ANJOBAL Huehuetenango

Producen café orgánico, y cumplen con altos estándares de calidad certificados por Mayacert, Fair Trade Nop/USDA y UE.



KAKAW RE POLOCHIC Alta Verapaz

Industrializan y comercializan cacao, ofrecen varios productos como cacao en grano seco, nibs de cacao, licor de cacao, barra de chocolate y cacao en polvo.



CODECH Huehuetenango

Producen y comercializan café de alta calidad. Cuentan con tres certificados, Orgánico, Comercio Justo y Con Manos de Mujer. Exportan a Norteamérica y Europa.



MIEL POLOCHIC Alta Verapaz

Miel producida en los bosques húmedos de la Reserva Biosfera de la Sierra de Las Minas y Bocas del Polochic, lo que le aporta un color y sabor diferente.



TXU COLMENA Huehuetenango

Empresa dedicada a la recolección y comercialización de miel de abeja y subproductos como polen y propóleo. Tienen un centro de acopio y procesamiento de miel.



CUCHUPAPA Huehuetenango

Se dedican a la comercialización de frituras de papa, elaboradas con papas cosechadas en la Sierra de Los Cuchumatanes, con certificado Local Gap.

CONTENIDO

- 4 GEOPORTAL Y APPS**
Utilizan tecnología para procesos productivos
- 5 INDICADORES DE LOGROS**
Fortalecen organizaciones de pequeños productores
- 8 ADIPY**
Capacitan a productores de la región Huista
- 34 APODIP**
Fortalecen sostenibilidad productiva del cacao
- 38 REDES DE JÓVENES**
Fortalecen capacidades de jóvenes líderes
- 39 PRODUCTOS CERTIFICADOS**
Gestionan certificación de pequeños productores

**Agosto de 2021
GUATEMALA**



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

Promipymes en Las Sierras 2018 - 2021

DIRECTORIO

Delegación de la Unión Europea
en Guatemala

Thomas Peyker
Embajador de la Unión Europea

Eddy Delaunay-Belleville
Task Manager del proyecto

Sergio de León
Jefe de Prensa

Asocuch

Miguel Ángel Figueroa
Gerente General Asocuch

Sergio Alonzo
Gerente Técnico Asocuch

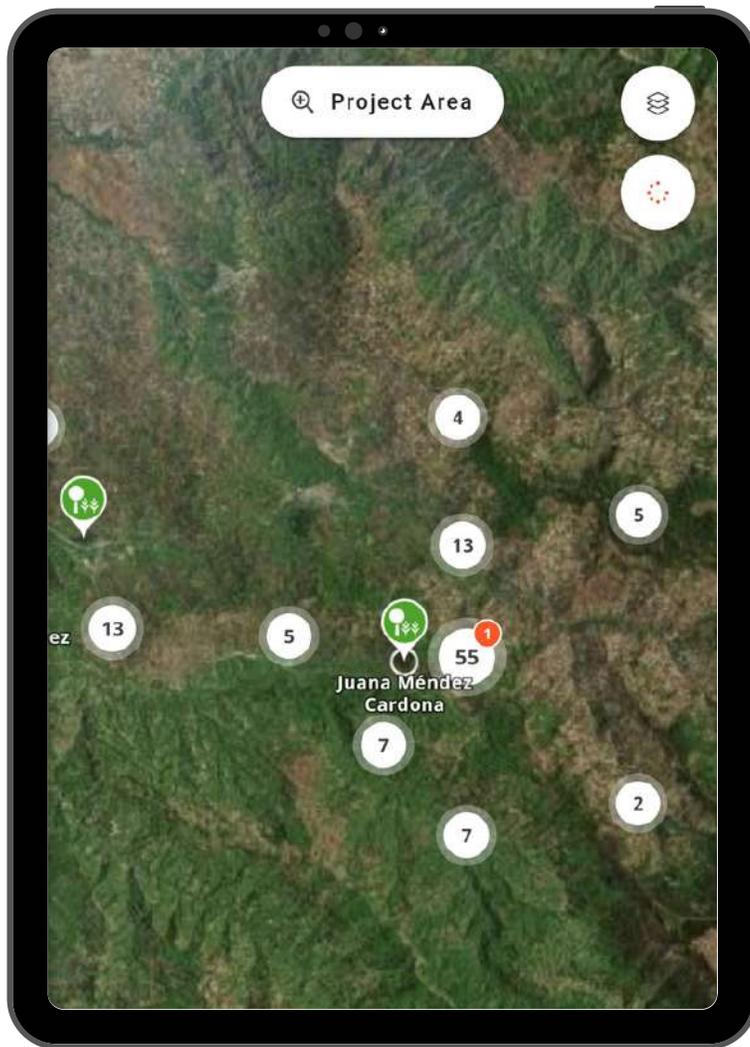
Jorge Granados
Coordinador del Proyecto

Créditos

Ana Christina Chaclán
Contenidos y diagramación

Ana Christina Chaclán
Branly Ramírez
Silver Vásquez
Fotografía

«La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de ASOCUCH y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea»



GEOPORTAL Y APPS TECNOLOGÍA FORTALECE PROCESOS PRODUCTIVOS

Para estar a la vanguardia de la tendencia digital y aprovechar las oportunidades de negocios que esta facilita, se diseñó un geoportel con información puntual de las mipymes, en donde se puede conocer la ubicación geográfica de los productores de cada organización, para que el comprador conozca en donde se produce lo que consume, las variedades de café y la situación socioeconómica de las familias.

Además, se desarrollaron dos aplicaciones móviles Android, para conocer acerca del manejo de los cultivos de café y papa. La app Manual del Café fue desarrollada con información del Manual Técnico de la Asociación Nacional de Caficultores (Anacafe), y el Manual de Producción de Café Orgánico de SEDESOL. El Manual de papa contiene recomendaciones técnicas para los productores sobre el manejo de la cosecha de este tubérculo, así como sugerencias para evitar y controlar plagas y enfermedades, basadas en el manual de producción de papa de calidad, que recopila experiencias basadas en la producción del cultivo en la Sierra de Los Cuchumatanes.

LOGROS DEL PROYECTO

REPERCUSIÓN 1

SE FORTALECIERON LOS PROCESOS EMPRESARIALES Y COMERCIALES DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES VINCULADOS A CADENAS DE VALOR.



Q27,420,810.02

Los ingresos generados por ventas se incrementaron en un 25%.



843

Empleos permanentes. Eran 625, y se logró incrementarlos un 25%.



10 marcas se diseñaron, y nueve se han inscrito legalmente en el registro de la Propiedad Intelectual.



9

Mipymes cuentan con mapeo de cadenas de valor y planes de negocios con la metodología Link y Sirolli.



3

Empresas Asociativas Rurales están legalmente inscritas.

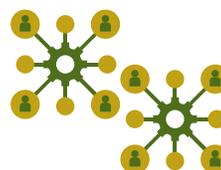
REPERCUSIÓN 2

SE FOMENTÓ EL LIDERAZGO COMUNITARIO DE MUJERES Y JÓVENES EN ASPECTOS EMPRESARIALES Y COMERCIALES.



180 JÓVENES

Y 60 mujeres recibieron formación en procesos de liderazgo, empresarialidad y producción sostenible.



2

Redes de jóvenes se establecieron para procesos de comercialización y empresarialidad.

REPERCUSIÓN 3

SE ESTABLECIÓ UN SISTEMA DE MONITOREO DE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y FORESTALES A TRAVÉS DE HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS.



2

Se diseñaron dos aplicaciones con información del manejo del cultivo de café, y de papa.



9

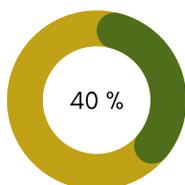
El equipo técnico y productores de 9 mipymes manejan las aplicaciones desarrolladas.



Se implementó un geoportal como medio innovador de marketing.

REPERCUSIÓN 4

SE FORTALECIERON LOS ESLABONES DE PRODUCCIÓN, MANEJO POSCOSECHA Y VALOR AGREGADO DE LAS CADENAS DE VALOR EN EL ÁREA DE ACCIÓN.



40 %

De los productores capacitados implementan buenas prácticas agrícolas y de manejo poscosecha.



8

Se fortalecieron las capacidades de 8 mipymes, para obtener y mantener certificaciones de productos agrícolas.



15

Mipymes cuentan con infraestructura y equipo para producción agropecuaria sostenible. Dos son de mujeres.

REPERCUSIÓN 5

SE PROMOVIERON ESPACIOS DE DIÁLOGO PARA LA INCLUSIÓN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS EN ÁREAS PROTEGIDAS Y DE PROTECCIÓN ESPECIAL.



Tres reglamentos y normas consensuadas a través de mesas técnicas que permiten la producción en áreas protegidas.



Tres instrumentos técnico-legales desarrollados para facilitar los procesos de producción y comercialización de café, cacao, miel y pesca.



Visita nuestro
geportal



Centro de Acopio de Café de ADAT, ubicado en San Martín Cuchumatán.

ADAT

EXPORTAN A NUEVOS MERCADOS EN EUROPA

Hace 27 años, en la aldea San Martín Cuchumatán, de Todos Santos Cuchumatán, municipio de Huehuetenango, se constituyó la Asociación de Agricultores Tinecos (ADAT), con el objetivo de mejorar el nivel social, económico y educativo de sus asociados, y contribuir al desarrollo de la comunidad.

Durante casi tres décadas han dado acompañamiento a mujeres y hombres productores, y junto con la Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes (ASOCUCH), han ejecutado proyectos agrícolas que permitan mejorar la producción y comercialización de los cultivos que se producen en el área.

En el marco del proyecto, ADAT logró introducir café de pequeños productores huehuetecos a mercados europeos, específicamente a Noruega y Alemania, esto fue posible a través de las misiones comerciales que se realizaron a Europa en el 2019 y 2020, participando en la BIOFACH, demostrando la calidad de producto y contactando a potenciales compradores de café y cacao.

El café producido por mujeres, hombres y jóvenes caficultores asociados a ADAT tiene el respaldo de la certificación Fairtrade, un sello de comercio justo reconocido a nivel mundial, y que promueve la igualdad en la toma de decisiones de los productores, motivo por el que el proyecto ha apoyado a la asociación con el pago del 50 por ciento de esta certificación.

Bélgica Ortíz, administradora general de ADAT, comenta que el objetivo de la asociación ha sido apoyar a los pequeños productores pagándoles un precio justo por el trabajo que realizan en las parcelas, porque los intermediarios no valoraban su esfuerzo, y debido a que están organizados han tenido mayores beneficios y mejores ingresos económicos.

“El proyecto nos ha fortalecido en varios aspectos, nos ayudó a remodelar el Centro de Acopio de Café, que antes tenía capacidad para mil quintales y ahora puede almacenar hasta 3 mil. Además, ha dado acompañamiento técnico a los productores, y se ha gestionado el certificado Con Manos de Mujer, para que las caficultoras reciban un pago favorable por el trabajo que realizan con sus cosechas”, cuenta Ortíz.

Una de las innovaciones que logró el proyecto, fue poner en marcha el geoportal, que ha permitido que empresas o compradores en cualquier parte del mundo conozcan a los productores, su ubicación y los detalles del café que producen.

“También se capacitó a un grupo de jóvenes de ADAT en Anacafé. Ellos han aprendido a preparar tazas de café con distintos métodos, por lo que abrimos una cafetería para dar a conocer nuestros productos a nivel local”, añade.

Con el proyecto se logró fortalecer y empoderar a los productores de ADAT, conseguir nuevos mercados, vender el café bajo la marca registrada CODECH, y favorecer la sostenibilidad de sus procesos, para que continúen uniendo esfuerzos para sacar adelante a sus familias y comunidades.



El café de ADAT se comercializa bajo la marca registrada CODECH.

EN DETALLE

Café de calidad

El café que se produce en ADAT es comercializado a través de la Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo de Concepción Huista (CODECH).



En el marco del proyecto participaron en ferias comerciales en Noruega y Alemania, para presentar su producto ante compradores.



Lugar de intervención

San Martín Cuchumatán, Todos Santos Cuchumatán, Huehuetenango.

Inicio

La asociación se constituyó el 20 de abril de 1994.



Productores

417 mujeres y hombres integran la asociación.

Productos

Café gourmet sembrado en parcelas con prácticas orgánicas.



Capacitaciones

- Empresarialidad.
- Asistencia técnica sobre producción y transformación de café.
- Género.

Infraestructura y equipo

Mejoramiento del Centro de Acopio de Café, balanza y tarimas plásticas.



Contacto

+ 502 5529 8777

victor.hlopez2009@gmail.com



Visita nuestro
geoportal



En enero de 2021, se inauguró el Centro de Acopio de Café de ADIPY, en Concepción Huista, Huehuetenango.

ADIPY

CAPACITAN A PRODUCTORES DE LA REGIÓN HUISTA

La Asociación de Desarrollo Integral Productivo Yamanoh (ADIPY) surgió el 3 de diciembre de 1998, con el objetivo de buscar y promover proyectos productivos para mejorar las condiciones de vida de sus asociados, e impulsar la participación de mujeres, hombres y jóvenes.

La sede se ubica en el cantón Pozo, Concepción Huista, Huehuetenango, y sus líneas de acción son fortalecimiento organizacional, recursos naturales, producción y comercialización, servicios y recursos financieros.

En el marco del Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de Los Cuchumatanes, Sierra de Las Minas y Bocas del Polochic, los productores recibieron asistencia técnica, capacitaciones en temas agrícolas y de empresarialidad.

Además, recibieron apoyo financiero para construir un Centro de Acopio, que tuvo un costo de Q1,502,751.05, y que permitirá fortalecer procesos comerciales de la organización. De este total, el 59% fue de una contrapartida de ADIPY.

Gaspar Ramírez, un productor que se afilió hace 12 años a la asociación, narra que antes le vendían el café solo a los intermediarios, porque era su única opción después de los mercados locales, pero solo les ofrecían Q3.50 por libra de café; esto no les traía cuenta. Ahora que forman parte de ADIPY, les pagan Q11.00 por libra.

”Organizarnos nos ha permitido avanzar, ya logramos certificar nuestro café, y la organización nos paga una parte por adelantado para que podamos trabajar, y cuando entregamos el café nos pagan el resto; eso es de mucho beneficio”, resalta Ramírez.

En la actualidad, ADIPY exporta café a Estados Unidos, Canadá y Alemania, por medio de la Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo de Concepción Huista (Codech), y bajo la marca registrada CODECH, lo que ya es otra ventaja competitiva.

Estas ventas en mercados internacionales favorecen a los pequeños agricultores, quienes reciben un pago justo por su cosecha y el trabajo que realizan en el campo, ayudándoles a mejorar sus condiciones de vida y las de sus familias.

Además, las capacitaciones han empoderado a las mujeres y hombres productores, quienes ya aprendieron a elaborar sus propios abonos e insecticidas orgánicos, con materiales que tienen en la comunidad. Y han participado en talleres para conocer los procesos de comercialización del café, y otros en donde se aborda la importancia de la igualdad de género, la inclusión social y juventud, para que ellos sean entes de cambio en sus comunidades y aporten al desarrollo local.



Juana Escobar Gaspar es una caficultora asociada a ADIPY.

EN DETALLE

Flo Fairtrade

Por medio de la Codech, se apoyó con el pago de la certificación Flo Fairtrade, para certificar el café de productores de ADIPY, y otras dos organizaciones.



Lugar de intervención

Concepción Huista, Huehuetenango.

Inicio

La asociación se constituyó el 3 de diciembre de 1998.



Productores

1033 mujeres y hombres están asociados a la ADIPY.

Productos

Café gourmet sembrado en parcelas con prácticas orgánicas.



Capacitaciones

- Empresarialidad.
- Asistencia técnica en campo sobre procesos de café.
- Género.

Infraestructura

Construcción del Centro de Acopio de Café.



Contacto

+502 4045 0131

yamanonhadipy@hotmail



Visita nuestro
geportal

COOPERATIVA AXOLÁ

POTENCIALIZAN PRODUCCIÓN DE MUJERES CAFICULTORAS

Pequeños caficultores de la Cooperativa Axola' del municipio de Petatán, Huehuetenango, están convencidos que, lo que se siembra se cosecha, especialmente cuando la unidad hace la fuerza. Esta cooperativa fue fundada en 1993, con 25 asociados, incluida solo una mujer.

Josefa Evelia Hernández Cardona, Gerente de Axolá, cuenta que la cooperativa surgió por la necesidad de organizar a los productores para trasladar el café a la cabecera departamental de Huehuetenango, y buscar mejores mercados. “En esos tiempos no había carreteras, y sólo se utilizaban animales para trasladar los productos hasta el municipio de San Antonio Huista”, comenta.

A raíz de esa iniciativa se determinó que el objetivo principal de los asociados era cultivar el café y aumentar la membresía para unir esfuerzos en la comercialización de sus cosechas.

Después de conformar la asociación, a partir del año 2001 se empezaron a ver los primeros avances, y sobre todo el apoyo técnico y financiero de otras organizaciones, eso fue lo que motivó a los asociados a producir más café.

“La cooperativa empezó a darle pequeños créditos a los asociados, acompañamiento técnico, y a entregarles fertilizantes para mejorar las parcelas y producir café de alta calidad”, resalta Hernández.



Centro de Acopio de Café de la Cooperativa Axolá, en Petatán, Huehuetenango.

Uno de los logros recientes de la cooperativa, es que un grupo de mujeres de la etnia Maya Poptí, lograron el certificado Con Manos de Mujer, gracias al acompañamiento de la Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes (ASOCUCH), en el marco del Proyecto Promipymes en Las Sierras.

“Gracias a las organizaciones hemos aprendido a cultivar nuestro café, aplicar prácticas amigables con el ambiente, comercializar nuestro producto, y hasta cómo consumir mejor el café”, resalta María Cardona, una asociada.

Candelaria Hernández Jiménez, bodeguera del centro de acopio de café, comenta que la cooperativa cuenta con cuatro técnicos de campo, quienes dan acompañamiento a sus asociados, con el objetivo de mejorar el proceso de siembra, limpia, corte y la preparación del café.

Además, en el marco del proyecto, los productores de café, han recibido donaciones de despulpadoras, baños para fermentar el café y cosechadores de agua.

Como resultado del acompañamiento, y del esfuerzo de los agricultores, la Cooperativa Axolá exporta de 3,500 a 4 mil quintales de café pergamino, y vende café tostado y molido bajo la marca Axol Kapeh, y a partir del próximo año esperan iniciar exportaciones a mercados internacionales.

La cooperativa también se ha distinguido por promover la participación de la mujer en todo el proceso de la cosecha, y en la industrialización del café.



María Hernández implementa prácticas agrícolas en su parcela.

EN DETALLE

A'xol Kapeh

Producen y comercializan café gourmet, bajo el certificado "Con Manos de Mujer". En el marco del proyecto participaron en ferias comerciales en Noruega y Alemania, para presentar su producto ante compradores.



Lugar de intervención

Petatán, Huehuetenango.

Inicio

La cooperativa se fundó en 1993.



Productores

133 mujeres y hombres están asociados a la cooperativa.

Productos

Café gourmet sembrado en parcelas con prácticas orgánicas.



Capacitaciones

- Empresarialidad.
- Asistencia técnica en campo.
- Género.
- Huertos familiares.

Equipo

Máquinas despulpadoras de café.



Contacto

+502 4958 0491 / +502 4533 6554

cooperativaaxola@gmail.com



Visita la fanpage
de Bella Flor
del Monte



El Centro de Acopio de Miel de Abeja se inauguró en noviembre de 2019, en la aldea Mash, Chanchimil, Todos Santos Cuchumatán.

BELMOSA

FUNDAN EMPRESA ASOCIATIVA DE MIEL

Hace 4 años productores de comunidades de Todos Santos Cuchumatán, Huehuetenango, empezaron a recibir acompañamiento de la Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes (ASOCUCH) y Helvetas, para organizar a los apicultores locales en redes, y darles acompañamiento técnico en la producción y comercialización de miel.

En noviembre de 2019, como fortalecimiento del proyecto, y con apoyo de la Unión Europea, se construyó el Centro de Acopio de Miel de Abeja, en el caserío Chanchimil, de la aldea

Mash, Todos Santos Cuchumatán, para que los apicultores contaran con un espacio para procesar, almacenar y comercializar sus productos, además fue equipado con máquinas modernas, que permiten procesar y envasar la miel de abeja, y subproductos como polen y propóleo.

Como parte del acompañamiento empresarial que el proyecto le ha dado a los apicultores, se han elaborado planes de negocios y estudios de mercado de miel a nivel nacional, para encontrar nuevos espacios de ventas.

Esto ha impulsado las ventas de los productores, quienes además de vender en mercados locales, están empezando a comercializar en otros departamentos.

"Hace dos años se constituyó legalmente la empresa Bella Flor del Monte S.A (Belmosa), cuyo objetivo es conseguir un mercado para vender nuestros productos a precios que favorezcan a nuestros socios", cuenta Mariano Carrillo Jerónimo, secretario de la junta directiva de Belmosa.

En años anteriores los apicultores vendían sus productos a los intermediarios, cuyos precios eran de Q600 por quintal. "Ahora vendemos los productos ya envasados e identificados bajo nuestra marca Txu Colmena (nombre en mam), que significa la madre de las colmenas. Esto nos permite obtener mejores ganancias de nuestro trabajo", añade.

En la actualidad, los precios de cada quintal de miel de los apicultores de Belmosa, oscila entre Q800 a Q850.

Carrillo comenta que además de la infraestructura, equipo y marca comercial, las capacitaciones que han recibido les están permitiendo avanzar, porque eran temas desconocidos para ellos, pero ahora ya tienen conocimiento sobre la importancia de la inclusión, equidad de género y liderazgo.

"También hemos recibido proyectos de huertos de hortalizas y colmenas, lo que nos beneficia como pequeños productores. Y nos damos cuenta de lo importante que ha sido organizarnos como apicultores, porque de lo contrario, no tendríamos el apoyo que hemos recibido", afirma.

En Belmosa, la participación de jóvenes y mujeres ha sido importante para avanzar como microempresa, y llevar desarrollo a las comunidades de Todos Santos Cuchumatán.



Mariano Carrillo muestra productos envasados en el Centro de Acopio.

EN DETALLE

Txu Colmena

Producen miel de bosque, polen y propóleo con alto contenido nutricional.



Lugar de intervención

Aldea Mash, Chanchimil Huehuetenango.

Inicio

La Empresa Asociativa Rural Belmosa se fundó en el 2019.



Apicultores

52 mujeres y hombres forman parte de la empresa.

Productos

Miel de abeja, polen, propóleo, jabones, y paletas de miel.



Capacitaciones

- Liderazgo.
- Empresarialidad.
- Género.
- Buenas prácticas apícolas.

Infraestructura y equipo

Centro de acopio, extractor, tanque homogenizador, refractor, barriles metálicos, tanque para envasar propóleo y kits personales.



Contacto

+502 3018 5309 / +502 3218 7693

txucolmena@gmail.com



Visita la fanpage de Acordi



En la Meseta de Los Cuchumatanes hay varias familias que se dedican a la crianza de cordero, y lo venden en ACORDI.

ACORDI

VENDEN CORTES FINOS DE CORDERO

En la aldea La Capellanía, en Chiantla, Huehuetenango, se encuentra la Asociación de Comunidades Rurales de Desarrollo Integral (Acordi), que durante 23 años se ha dedicado al procesamiento y comercialización de carne de cordero.

El proyecto apoyó a los asociados de Acordi para conformar y establecer de forma legal la Empresa Asociativa Rural Comerc/Acordi S.A, para comercializar carne de cordero bajo la marca registrada "Cordero Cuchumateco", que cumple con todos los requerimientos de ley para operar y vender cortes finos tipo gourmet de carne ovina.

Como parte del fortalecimiento que el proyecto le ha dado ha Acordi, han logrado mejorar el manejo del producto, porque cuentan con equipo especial para hacer cortes finos de carne, y conservarlos en óptimas condiciones.

Marcelina López Mérida, Gerente de Acordi, comenta que en años anteriores la carne solo la vendían a nivel local, con vecinos y en algunos restaurantes de Chiantla y Huehuetenango, pero a través del proyecto lograron comercializar la carne en dos nuevos restaurantes de la capital, en donde les pagan un precio justo.

”Gracias al proyecto recibimos capacitaciones, nos ayudaron a hacer nuestro catálogo de productos y a establecer la comercializadora de carne. Además, nos dotaron un cuarto frío, un camión con termoking y adoquinaron la entrada de la carnicería, porque era un requisito para vender”, cuenta.

El cuarto frío y el camión con termoking permite que los productores almacenen y trasladen la carne refrigerada sin sufrir alteraciones en su composición y sabor.

Héctor Leonel Cifuentes, productor de carne ovina en la meseta de Los Cuchumatanes, resalta que la crianza de corderos se ha convertido en una fuente de empleo e ingresos para su familia, porque ya no tienen necesidad de salir a trabajar a otro lugar, ”además, hace algunos años teníamos que vender nuestros corderos en el mercado; a un precio bajo, pero estar asociados a Acordi nos ha permitido vender nuestros corderos a precios más justos”, afirma.

En el marco del proyecto se han fortalecido los procesos comerciales de Acordi por medio de la elaboración de un plan de negocios y un estudio de mercado a nivel nacional, con los que han podido mejorar su imagen, precios y forma de distribución, para incursionar en nuevos mercados.

También han participado en ruedas de negocios y ferias comerciales a nivel nacional y departamental.



Acordi cuenta con equipo moderno para realizar cortes tipo gourmet.

EN DETALLE

Cortes finos

En Acordi ofrecen cortes tipo gourmet, entre ellos chuleta de pierna, chuleta de cuello, chuleta de lomo, rack de costilla, pierna entera, chorizos y longanizas.



Lugar de intervención

Capellanía, Chiantla, Huehuetenango.

Inicio

Acordi se fundó el 23 de junio de 1998.



Productores ovineros

170 mujeres y hombres forman parte de la asociación.

Productos

Cortes finos de carne de cordero.



Capacitaciones

- Buenas prácticas de manufactura.
- Empresarialidad.
- Liderazgo.
- Asistencia técnica.



Infraestructura y equipo

Pavimentación del área de maniobra, cuarto frío, báscula, tarimas plásticas, bomba de agua, picadora de pasto, equipo para cortes y camión con termoking.



Contacto

+502 3011 6958/ +502 5781 9909

asociacionacordi@gmail.com



Visita la fanpage
de Inasa



Carpinteros de Inasa se han capacitado para mejorar sus técnicas de manufactura, y elaborar muebles de alta calidad.

INASA

SILVICULTORES INICIAN SU PROPIA EMPRESA

En la aldea Páquix, de Chiantla, municipio de Huehuetenango, se encuentra Inversiones Asilvo Sociedad Anónima (Inasa), una empresa que se dedica a la extracción de madera y al manejo forestal; procesando madera de plantaciones legales ubicadas en la finca Chancol y en bosques naturales certificados.

En la actualidad tienen una carpintería equipada con maquinaria de alta tecnología, y con estas herramientas elaboran distintos amueblados para sala, comedor, cocina, repisas, ataúdes, entre otros.

Alvaro Tomas García, administrador de Inasa, cuenta que la Asociación de Silvicultores de Chancol (Asilvo Chancol) se fundó en 1994 con el objetivo de regenerar los bosques de las comunidades de la aldea Páquix.

“En el año 2000 logramos instalar una pequeña carpintería, y 14 años después ampliamos nuestras instalaciones, y conformamos un brazo comercial, llamado Inversiones Asilvo S.A., para poder transformar la madera y venderla.

”En el 2019, con apoyo del proyecto, se equipó la carpintería y se compraron herramientas manuales de calidad, para darle mejores acabados a la madera”, comparte García.

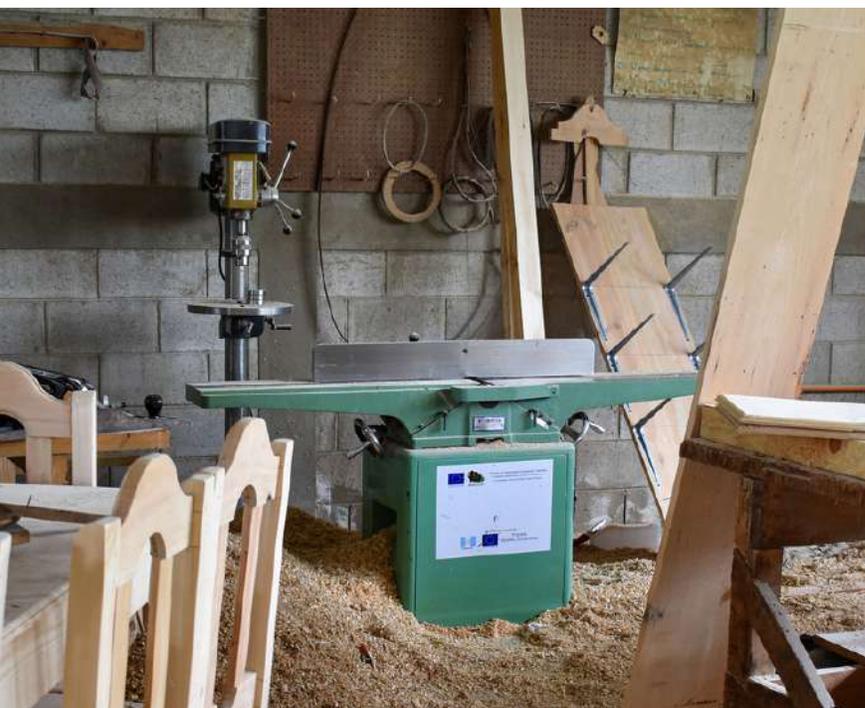
Inasa ha recibido acompañamiento para fortalecer sus procesos comerciales, porque ya cuentan con un plan de negocios y una marca comercial, que les da valor agregado.

Además, han recibido capacitaciones sobre temas empresariales y buenas prácticas de manufactura. Los representantes de Inasa han participado en ruedas de negocios a nivel nacional para acercarse a potenciales compradores de madera, y de muebles.

”Participar en este proyecto ha tenido impacto en las organizaciones. Considero que lo más nos ayudó fue recibir capacitaciones en temas de liderazgo, empresariedad y buenas prácticas de manufactura, y por supuesto, la maquinaria que nos ha permitido mejorar el acabado de nuestros productos”, resalta.

Fermín Funes, carpintero de la comunidad, señala que la maquinaria que tienen ahora es de última generación, lo que les permite ahorrar tiempo en la manufactura, y sobre todo hacer muebles con mejores acabados, lo que aumenta el interés de los compradores, tanto locales como nacionales.

En el marco del proyecto se inscribió la marca comercial Inasa ante el Registro de la Propiedad Intelectual, lo que encamina a los productores a tener la posibilidad de vender sus productos en mercados nacionales e internacionales.



Inasa fue equipada con maquinaria de alta tecnología.

EN DETALLE

INASA

Empresa dedicada a la extracción de madera y elaboración de muebles con acabados finos y rústicos.



Lugar de intervención

Cantón Siete Pinos, aldea Páquix, Chiantla, Huehuetenango.

Inicio

La Asociación de Silvicultores de Chancol surge en 1994.



Silvicultores

583 mujeres y hombres forman parte de la asociación.

Productos

Madera y muebles.



Capacitaciones

- Liderazgo.
- Empresariedad.
- Género.
- Buenas prácticas de manufactura.



Equipo

Fueron dotados con un aserradero, equipo de carpintería, cepilladora y canteadora.



Contacto

+502 3161 2196



Visita nuestro
geoportal



Catarina Francisco Pedro ha recibido acompañamiento técnico para mejorar la calidad de sus cosechas de café.

COOPERATIVA CHOJZUNIL

BUSCAN EXPORTAR CAFÉ ORGÁNICO

En la aldea Chojzunil, de Santa Eulalia, municipio de Huehuetenango, se encuentra la Cooperativa Integral Agrícola Chojzunil R.L, una organización de primer grado, de carácter no lucrativo, que promueve el desarrollo de sus asociados.

Sus principales actividades son asistencia técnica agrícola para mujeres y hombres caficultores, además del acopio y comercialización de café pergamino orgánico.

La cooperativa surgió hace 15 años por la necesidad de fortalecer los procesos productivos de los caficultores de comunidades de Chojzunil, buscar opciones para comercializar el café que cosechan, y proteger recursos naturales locales.

Durante la implementación del proyecto la cooperativa recibió acompañamiento para fortalecer sus procesos empresariales, para crear nuevas oportunidades comerciales.

Jacobo Gaspar Lorenzo, gerente de la Cooperativa Chojzunil, comenta que durante estos años notaron grandes cambios, "con el acompañamiento técnico que recibimos y las capacitaciones, vimos cambios en nuestras producciones, mejoró la calidad del café y se incrementaron las cosechas, a pesar de que se trata de un café orgánico, porque requiere varios cuidados, pero tenemos una buena variedad", comparte.

Las mujeres y hombres productores también recibieron despulpadoras de café, para fortalecer los métodos de manejo poscosecha, y agilizar su procesamiento.

Lorenzo afirma que como productores se han dado cuenta que es muy importante estar organizados, porque solo de esa manera se podrá mejorar el nivel de vida de los asociados.

"Como cooperativa nos sentimos muy contentos cuando logramos vender nuestro café en otros países, porque con apoyo de organizaciones hemos exportado a Japón, Estados Unidos y Europa, eso representa un mejor pago para nuestros productores", comparte Lorenzo.

Añade que siguen esforzándose para alcanzar sus metas, entre ellas tener su propia tostaduría de café, y una marca comercial que les permita dar a conocer el café que producen y posicionarlo en mercados nacionales e internacionales.

El proyecto logró fortalecer capacidades técnicas agrícolas de los productores, y capacitarlos en temas de empresarialidad para conocer el contexto de negocios en la cadena de café, y que ellos puedan implementar acciones para mejorar sus cosechas y venderlas en mercados diferenciados.



Los granos de café se cosechan en la aldea Chojzunil, Santa Eulalia.

EN DETALLE

Exportan café

La Cooperativa Chojzunil cuida el proceso de cosecha para producir café orgánico, y venderlo en mercados internacionales como Japón, Estados Unidos y Europa.



Lugar de intervención

Aldea Chojzunil, Santa Eulalia, Huehuetenango.

Inicio

La cooperativa se fundó en el 2006.



Productores

170 mujeres y hombres están asociados a la cooperativa.

Productos

El café que producen es orgánico.



Capacitaciones



- Buenas prácticas agrícolas.
- Empresarialidad.
- Asistencia Técnica.
- Género.
- Emprendedurismo.

Equipo

Máquinas despulpadoras de café.



Contacto

+502 3057 7307

coope.chojzunil@gmail.com



Visita nuestro
geportal



Samuel Mateo y Avel Mateo muestran el café empacado de la marca Kapey Q'anjob'al.

COOPERATIVA COCOLENSE

En la aldea Cocolá Grande, de Santa Eulalia, municipio de Huehuetenango, se encuentra la Cooperativa Integral Agrícola Cocolense R.L; integrada por mujeres y hombres productores de café, de la etnia Q'anjob'al y mestizo ladino.

BUSCAN MERCADOS JUSTOS

La cooperativa cuenta con un centro de acopio, y da acompañamiento a sus asociados con asistencia técnica agrícola y comercialización de café pergamino orgánico.

En el marco del Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de Los Cuchumatanes, Sierra de Las Minas y Bocas del Polochic, los asociados a la cooperativa recibieron capacitaciones sobre buenas prácticas agrícolas para el manejo adecuado del café, empresarialidad, emprendedurismo e implementación de huertos de hortalizas, y asistencia técnica.

Desde el 2011, la cooperativa se ha dedicado a la producción de café orgánico, y ofrece un alto perfil de taza, con características particulares de la región; su aroma y sabor balanceado con matices cítricos permiten que saborear el café sea una experiencia agradable.

"La cooperativa surgió con el propósito de buscar mercados justos para vender el café, porque cuando no estábamos organizados teníamos que venderlos en el mercado local o a intermediarios, y a un precio muy bajo, en cambio ahora, y gracias al apoyo de organizaciones, hemos logrado venderlo en mercados nacionales y también exportarlo", comenta Samuel Mateo Gaspar, vicepresidente de la cooperativa.

Los caficultores de Cocolá reúnen las técnicas tradicionales con las tendencias actuales del cultivo, para lograr comercializar el café en oro para exportación, y en empaques de una libra de café tostado y molido en el mercado local, bajo su marca registrada Kapey Q'anjobal.

"Como pequeños productores nos sentimos felices porque estamos produciendo café orgánico, y recibir acompañamiento técnico nos fortalece y nos encamina al desarrollo", afirma Avel Mateo, presidente de la Cooperativa Cocolense.

Las variedades de café que se producen en la aldea Cocolá son Arábigo, Bourbon y Caturra, granos que se distinguen por su aroma, color, y principalmente, su sabor, lo que demuestra la alta calidad de café cosechado en el atiplano guatemalteco, y sobre todo, el manejo adecuado que realizan mujeres y hombres caficultores cocolenses.



La marca Kapey Q'anjobal se creó en el marco del proyecto.

EN DETALLE

Kapey Q'anjobal

En la Cooperativa Cocolense producen café orgánico, y cumplen con altos estándares de calidad certificados por Mayacert, Fair Trade Nop/USDA y UE.



Lugar de intervención

Aldea Cocolá Grande, Santa Eulalia, Huehuetenango.

Inicio

La cooperativa se fundó el 29 de septiembre de 2011.



Productores

127 mujeres y hombres están asociados a la cooperativa.

Productos

El café es orgánico y cumple con altos estándares de calidad certificados por Mayacert, Fair Trade Nop/USDA y UE.



Capacitaciones

- Buenas prácticas agrícolas.
- Empresarialidad.
- Huertos de hortalizas.
- Género.

Equipo

Máquinas despulpadoras de café.



Contacto

+502 5747 5827 / +502 4558 4119
coopcocola@gmail.com



Descarga la app
Manual de papa



Las instalaciones de la comercializadora están ubicadas en la Meseta de Los Cuchumatanes.

COMECSA

SE UNEN PARA VENDER SUS COSECHAS EN NUEVOS MERCADOS

En la Meseta de Los Cuchumatanes trabajan varias asociaciones de pequeños productores de papa, que hace 8 años decidieron organizarse para fundar la Comercializadora Meseta de Los Cuchumatanes S.A (Comecsa), que favoreció a los papicultores, estableciendo un centro para lavar y clasificar la papa, para luego venderla en una cadena de supermercados de Guatemala, y también exportarla a Centro América.

Para que la comercializadora cumpliera con los estándares de calidad que exigen los mercados, se capacitó a 200 papicultores en temas de Buenas Prácticas Agrícolas, para que obtuvieran el certificado Local g.a.p, reconocido a nivel nacional e internacional, y que certifica que los papicultores producen papa con altos valores distintivos.

Rolando Granados, presidente de Comecsa, cuenta que decidieron fundar esta comercializadora para formar un brazo comercial que facilitara la venta de papa de las once asociaciones que la integran.

“El proyecto nos ayudó para circular la comercializadora y empedrar la entrada; requisitos que teníamos que cumplir para que nos dieran la certificación. Gracias a esto, podemos vender nuestro producto en cadenas de supermercados nacionales y de Centroamérica”, comparte Granados.

En la comercializadora, los productores pueden lavar sus productos, seleccionarlos y encajarlos para venderlos. “Con estos esfuerzos, el papicultor ha salido beneficiado, porque recibe un pago justo”, añade Granados.

El productor Walfre López, comparte que han recibido capacitaciones para controlar plagas y enfermedades, mejorar la calidad del terreno, de la semilla, y por ende, de la papa, y han notado que sus cosechas han mejorado.

“Antes vendía la papa en mercados locales pequeños, porque no tenía la capacidad de producir una papa de calidad y cumplir con los requisitos para venderla en mercados más competitivos. Ahora, estamos felices, porque vendemos a mejores precios, y no tenemos la preocupación de estar buscando en donde vender nuestras cosechas”, dice López.

Comercializar papas frescas es el objetivo principal de Comecsa, pero están implementado una planta de procesamiento de papa para producir frituras de papa, las que venderán bajo la marca registrada “Cuchupapa”. Esto representa nuevas oportunidades para vender sus cosechas, y crear fuentes de empleo para mujeres y hombres de comunidades de la Meseta de Los Cuchumatanes.



Productores seleccionan y lavan la papa en la comercializadora.

EN DETALLE

Cuchupapa

Comercializamos frituras hechas de papas de Los Cuchumatanes, con certificado Local g.a.p.



Lugar de intervención

Aldea Páquix, Chiantla, Huehuetenango.

Inicio

Comecsa se fundó en el 2013.



Productores

11 organizaciones de mujeres y hombres integran Comecsa.

Productos

Papa lavada y clasificada.
Frituras de papa.



Capacitaciones

- Buenas prácticas de manufactura.
- Empresarialidad.
- Emprendedurismo.
- Liderazgo.
- Juventud y género.
- Equipamiento de 200 parcelas, con letrinas, equipo de protección personal, circulación, biodep, lockers y kit de limpieza.



Infraestructura

Mejoramiento del área de maniobra y circulación de las instalaciones.
Equipamiento de 200 parcelas con BPA.



Contacto

+502 4563 0743

comecsa.13@gmail.com



Visita nuestro
geoportal

CODECH

EXPORTAN CAFÉ DE ALTURA

La Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo de Concepción Huista (Codech) está integrada por tres organizaciones de base: la Asociación de Desarrollo Integral Productivo Yamanoh (ADIPY), la Asociación de Agricultores Tinecos (ADAT) y Adintech.

En la actualidad está conformada por más de 500 mujeres y hombres productores de café de Concepción Huista, Todos Santos Cuchumatán, Unión Cantinil, Petatán, San Antonio Huista y Jacaltenango, quienes en su mayoría pertenecen al pueblo maya popti', y al pueblo maya mam, en menor cantidad.

El café que produce y comercializa Codech tiene dos certificados: Orgánico y Comercio Justo, que respalda la calidad del producto, y favorece a los pequeños productores, para que obtengan un pago justo.

Juan Humberto Domingo, Gerente de comercialización de Codech, resalta que el fortalecimiento empresarial que han recibido por parte del proyecto les ha permitido vender el café en mercados diferenciados, y competir con caficultores de otros países, que también ofrecen cosechas de alta calidad.

"Contar con un plan de negocios ha sido una guía que nos ha permitido impulsar el crecimiento de las organizaciones, y a pesar de que la pandemia de Covid-19 afectó la venta de café especial, porque muchas cafeterías tuvieron que cerrar, nosotros logramos vender 25 contenedores de café este año", comenta Domingo.

En el marco del proyecto también se logró que la comercializadora contara con una marca registrada, "Café Codech", inscrita legalmente en el Registro de la Propiedad Intelectual, para facilitar su posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.

Representantes de Codech tuvieron la oportunidad de participar en misiones comerciales en Noruega y Alemania, para establecer contacto con compradores potenciales de café, y entregarles muestras del producto.

"Gracias a la oportunidad que tuvimos de participar en la BIOFACH, en el 2020 logramos exportar un contenedor de café a Alemania y otro a Noruega, y este año enviamos dos contenedores de Café Mujer a Noruega y uno a Alemania", resalta Domingo.

Los caficultores que forman parte de Codech, están registrados en el Geoportal, para que los compradores puedan conocerlos por medio de fotografías, y conocer la ubicación de las comunidades en las que se produce el café que consumen, las variedades, y las condiciones socioeconómicas de las familias productoras.

"Durante los años de implementación del proyecto tuvimos varios logros, y sabemos que no hubiese sido posible alcanzarlos estando solos. Necesitábamos el impulso para participar en las misiones comerciales, conocer la dinámica, elaborar nuestro plan de negocios y registrar una marca, porque eso nos abre nuevas oportunidades para seguir avanzando", añade Domingo.



Codech ha logrado exportar contenedores de café a Europa.

EN DETALLE

CODECH

Es un café de especialidad cultivado en la región Huista de Huehuetenango. Cuenta con tres certificados: Orgánico, Comercio Justo y Con Manos de Mujer.



Lugar de intervención

Cantón Pozo, Concepción Huista, Huehuetenango.

Inicio

La asociación se constituyó el 19 de agosto de 1999.



Productores

476 caficultores integran CODECH, de los cuales 180 son mujeres y 296 hombres.

Productos

Café gourmet sembrado en parcelas con prácticas orgánicas.



Capacitaciones

- Empresarialidad.
- Asistencia técnica en campo sobre procesos de café.
- Huertos de hortalizas.

Impulso comercial

Participación en misiones comerciales a distintos países de Europa.



Contacto

+502 3163 6067

codech.sa@gmail.com



Descarga el Manual de papa



Se construyó un Centro de Acopio de Semilla de Papa, en la aldea Climentoro, Aguacatán, Huehuetenango.

COOPERATIVA JOYA HERMOSA

PROMUEVEN DESARROLLO PARA LA COMUNIDAD

La Cooperativa Integral Agrícola Joya Hermosa de las Tres Cruces R.L, es una organización de primer grado, fundada en septiembre de 1974 por un grupo de mujeres y hombres de la aldea Climentoro, en Aguacatán, Huehuetenango.

La cooperativa, además de trabajar créditos y ahorro, se dedica a la producción y comercialización de semilla de papa certificada y para consumo, producción y mejoramiento ovino, producción de semillas mejoradas de maíz, y actividades de agroturismo, manejo forestal, entre otras actividades.

Juan Chum Vicente, gerente de la Cooperativa Joya Hermosa, cuenta que, como organización, gestionaron la construcción de la escuela y la carretera, e iniciaron una tienda de consumo, una ferretería, una farmacia y una tienda de agroservicios, "la misión de la cooperativa es buscar el desarrollo de sus asociados, con proyectos productivos", añade.

Como cooperativa, están apoyando a los papicultores a producir papa, otorgándoles créditos y dando asistencia técnica para mejorar la calidad de las cosechas.

En 1999 empezamos a producir semilla certificada de papa, y ahora, gracias al proyecto, ya contamos con una bodega especial para almacenar la semilla”, comparte Chum.

”Estamos transformando nuestra comunidad, y las capacitaciones han sido de mucha ayuda, porque nosotros no tuvimos la oportunidad de ir a la escuela, crecimos como pastores de ovejas, o sembrando papa, pero hemos aprendido con los temas que nos dan, y ya tenemos profesionales en la cooperativa, que son hijos de los asociados”, resalta Chum.

Los miembros de la cooperativa aprendieron sobre buenas prácticas agrícolas, y de manufactura, funcionamiento de las mipymes, funciones de las juntas directivas y comercialización, para que mejorarán sus procesos.

”Con esta nueva bodega estamos logrando aumentar la calidad de la semilla, porque ha cambiado la forma en la que almacenamos la papa, y con las mejoras que estamos haciendo al área de secado, confiamos en que produciremos un producto competitivo para los mercados actuales”, explica Catarino Ixcoy Pérez, subgerente de la cooperativa.

En la actualidad, la Cooperativa Joya Hermosa vende las producciones de papa de sus asociados, en mercados locales de Huehuetenango, ubicados en Chiantla y Todos Santos Cuchumatán, también tienen compradores de municipios de El Quiché, como Uspantán y Chicamán, y sueñan con ingresar la papa en empresas nacionales y mercados diferenciados.



Se impartieron capacitaciones para mejorar el manejo y producción de papa.

EN DETALLE

Aldea Climentoro

La aldea Climentoro se fundó en 1965. Ese año, 90 asociados le compraron las tierras a la finca Chancol, y decidieron organizarse en comunidad, e iniciar una cooperativa.



Lugar de intervención

Aldea Climentoro, Aguacatán, Huehuetenango.

Inicio

La Cooperativa Joya Hermosa se fundó en 1974.



Productores

2453 mujeres y hombres forman parte de la cooperativa.

Productos

Semilla certificada de papa, y papa para consumo.



Capacitaciones



- Buenas prácticas agrícolas.
- Empresarialidad.
- Emprendedurismo.
- Huertos de hortalizas.
- Juventud y género.

Infraestructura

Se construyó una bodega para almacenamiento de semillas de papa.



Contacto

+502 5761 9481

coopjoyahermosa@gmail.com



Descarga la app
Manual del Café



En la aldea La Pinada, en Purulhá, se construyó un Centro de Acopio de Café para Adiprocora.

ADIPROCORNA

SE UNEN PARA LLEVAR DESARROLLO A SU REGIÓN

Hace 14 años, un grupo de mujeres y hombres productores de café, cacao y cardamomo fundaron la Asociación de Desarrollo Integral de Productores Organizados de las comunidades Q'echies y Poqomchies para la Conservación de los Recursos Naturales y Ambiente de las Microcuencas Rivaco-Mululha (Adiprocora).

Esta asociación agrupa a productores de la Sierra de Las Minas, y cuenta con una sede ubicada en la aldea La Pinada, del municipio Purulhá, de Baja Verapaz.

Catarino Caal, miembro de la junta directiva de Adiprocora, cuenta que en el 2007, productores de cinco microrregiones de la Sierra de Las Minas empezaron a reunirse para buscar nuevos mercados para sus productos, porque cada vez los intermediarios les pagaban menos, y era insuficiente para cubrir sus gastos.

"Nuestro sueño es capacitar a los socios, comprarles sus productos a un precio justo, y venderlos en nuevos mercados, y queremos seguir incluyendo a los jóvenes para que ellos formen parte de estos procesos que beneficiarán a las familias de las microrregiones", comparte Caal.

En el marco del Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic, se construyó un Centro de Acopio de Café, para que los caficultores cuenten con un espacio para procesar su café, y almacenarlo. Además, se capacitó a los productores sobre prácticas de campo, en la modalidad de campesino a campesino.

"Hemos avanzado poco a poco, y organizarnos nos ha permitido avanzar. Juntos logramos comprar el terreno para la asociación, y ahora ya tenemos nuestro centro de acopio", resalta Mariano Pop, representante de Adiprocora, quien comenta que no pierden la esperanza de que un día lograrán vender en mejores mercados, para beneficio de los socios.

Los productores también han aprendido sobre procesos de comercialización, y del manejo adecuado del café, para mejorar su calidad y aumentar la producción, lo que permitirá que ofrezcan un producto más competitivo, con mayores oportunidades de ingresar a nuevos mercados nacionales e internacionales, lo que representa un pago más justo para los productores, y una oportunidad para mejorar sus condiciones de vida y las de sus familias.



EN DETALLE

Metas

Los productores de Adiprocora están trabajando para equipar su Centro de Acopio, y sueñan con tener una tostaduría para vender el café a un precio justo.



Lugar de intervención

Aldea La Pinada, Purulhá,
Baja Verapaz.

Inicio

La asociación se fundó
el 30 de junio de 2007.



Productores

130 mujeres y hombres están
asociados a la cooperativa.

Productos

Producen café de las variedades
catuai, sarchimor y catimor, además
de cardamomo y cacao.



Capacitaciones

- Buenas prácticas agrícolas.
- Empresarialidad.
- Emprendedurismo.
- Juventud y género.

Infraestructura

Construcción de un
Centro de Acopio de Café.



Contacto

+502 5888 5344 / +502 5707 0307
+502 4014 4920



Visita la fanpage de La Huerta de Acasaguastlán

ADIPSA

IMPLEMENTAN TOSTADURÍA PARA TRANSFORMAR CAFE

A solo 100 kilómetros de la capital de Guatemala, se ubica San Agustín Acasaguastlán, un municipio de El Progreso, en donde hace unos 25 años se fundó la Asociación de Desarrollo Integral Progresista de San Agustín Acasaguastlán (ADIPSA), con el objetivo de aportar al desarrollo económico local.

Los agremiados a ADIPSA son originarios de comunidades de San Agustín, como los Albores, El Carmen, el Conte, Chanrayo, las Delicias, Santa Martha, El jute de la Cobana y Hierba Buena.

“En las comunidades de la Sierra de Las Minas hay muchas necesidades, y dentro de nuestros estatutos establecimos mejorar las condiciones de vida de los pobladores, por lo que empezamos a gestionar proyectos agrícolas”, cuenta Fabián Alvirez del Cid, uno de los fundadores de ADIPSA.

Resalta que durante años vendieron su café en pergamino con los intermediarios, y los precios no eran justos, por lo que empezaron a buscar formas para aumentar su valor.

Adipsa cuenta con un centro de acopio y una tostaduría de café en San Agustín Acasaguastlán, El Progreso.



En el marco del proyecto, ADIPSA recibió apoyo para implementar una tostadora de café, y ahora cuentan con maquinaria para tostar, moler y empaclar café, lo que les ha permitido aumentar el valor del mismo, y lograr que los productores tengan mayores ingresos.

También se establecieron dos beneficios húmedos, y se mejoraron siete beneficios húmedos familiares, se les entregaron pulperos, huertos de hortalizas y la asistencia técnica en el manejo y producción de café.

También recibieron capacitaciones y asistencia técnica sobre buenas prácticas agrícolas y manejo poscosecha, para aumentar los rendimientos y disminuir las pérdidas poscosecha que algunos productores han reportado en años anteriores.

Además, ya tienen una marca comercial legalmente inscrita en el Registro de la Propiedad Intelectual, con el nombre "La huerta de San Agustín", lo que les está ayudando a dar a conocer su producto, y venderlo en mercados locales y en otros departamentos del país.

ADIPSA es accionista de la Empresa Asociativa Rural Komonilsa, creada en el marco del proyecto para promover el desarrollo económico y social, fomentando la producción sostenible y comercialización de cacao, miel, café y sus derivados. Contar con este brazo comercial es una oportunidad para que los asociados de ADIPSA puedan mejorar sus procesos de comercialización, y logren diferenciales de precios que contribuyan a obtener mayores ingresos, puedan crear nuevas fuentes de empleo, y contribuir al desarrollo económico de las comunidades de San Agustín.



Los productores ahora venden café tostado y molido.

EN DETALLE

La Huerta de Acasaguastlán

Producimos café en la Sierra de Las Minas, nos regimos a altos estándares de calidad.



Lugar de intervención

Caserío Llano de Jesús, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso.

Inicio

La asociación se fundó hace 26 años.



Productores

56 mujeres y hombres están asociados a la cooperativa.

Productos

Café convencional. Variedades: pache cubano, caturra, catimor y Anacafé 14.



Capacitaciones

- Buenas prácticas agrícolas.
- Empresarialidad.
- Emprendedurismo.
- Asistencia técnica.

Equipo

- Despulpadores y trilladora.
- Beneficio seco.
- Tostadora, molino y selladora de bolsas.
- Dos módulos ecológicos para beneficiado húmedo.
- Siete módulos para el mejoramiento de beneficios húmedos con bombas de agua.



Contacto

+502 4525 2213 / + 502 4078 3466

lahuertacafeorg@gmail.com



Visita la fanpage
de Guaritas



El Centro de Acopio de Peces de Guaritas fue remodelado y equipado para que los pescadores pudieran almacenar sus productos.

ASOCIACIÓN GUARITAS

FORTALECEN A PESCADORES ARTESANALES

En el 2010, un grupo de pescadores artesanales de la comunidad Guaritas, ubicada en El Estor, municipio de Izabal, decidió organizarse y fundar una asociación para gestionar proyectos a beneficio de sus miembros. Ahí surge la Asociación de Pescadores Artesanales de Guaritas.

Uno de sus primeros proyectos fue construir un centro pesquero, con apoyo y gestión de la Fundación Defensores de la Naturaleza, y financiamiento del Fondo Nacional para la Conservación de la Naturaleza (Fonacon).

En la actualidad, la asociación está conformada por 25 asociados, quienes buscan oportunidades para competir en el mercado local y nacional.

En el marco del Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de Los Cuchumatanes, Sierra de Las Minas y Bocas del Polochic, se implementaron acciones para fortalecer la cadena productiva de peces en las bocas del Polochic, específicamente en Guaritas.

Con apoyo del proyecto se realizaron mejoras al centro de acopio de peces, las que consistieron en la colocación de dos tops de concreto, para proteger al pescado durante los procesos a los que se somete, la implementación de un nuevo sistema de paneles solares para alimentar un congelador para producir hielo, un sistema de depósito de agua para evitar la carencia de líquido; que sirve para lavar la pesca, la limpieza de un drenaje, 10 embarcaciones bipersonales para las tareas de pesca, y una lancha tiburonera para transportar el producto.

Andrés Can, presidente de Asociación Guaritas, comenta que se dedican a la pesca y venta de mojarra, tilapia, guapote y chunte, especies que se encuentran en el Lago de Izabal.

“Recibimos capacitaciones de diferentes temas y aprendimos a elaborar embutidos, como longanizas, bolitas y medallones de pescado, lo que nos ha permitido ofrecer nuevos productos a los compradores”, comenta Can.

Además de la remodelación y equipamiento del Centro de Acopio, se realizó un estudio de mercado sobre la cadena productiva de pescado de Guaritas, para que los asociados conocieran el contexto comercial de esta cadena, y tengan más éxito al momento de tomar decisiones para comercializar sus productos, a nivel local y en otros departamentos.

También, se elaboró un plan de negocios para que la asociación pueda conocer las oportunidades comerciales que tienen, y logren conseguir un lugar en el mercado. Se diseñó y registró la marca comercial Aguaritas, que permitirá diferenciar el producto de los pescadores y posicionarlo. Estas herramientas, en conjunto, fortalecen a la asociación y contribuyen a su crecimiento comercial.



Los pescadores venden sus productos bajo la marca Aguaritas.

EN DETALLE

AGUARITAS

Se dedican a la venta de mojarra, tilapia, guapote y chunte, especies del Lago de Izabal. Están organizados en la Asociación de Pescadores de Guaritas.



Lugar de intervención

Aldea Guaritas, El Estor, Izabal.

Inicio

La Asociación de Pescadores Artesanales de Guaritas surge en el 2010.



Pescadores

25 mujeres y hombres forman parte de la asociación.

Productos

Mojarra, tilapia, guapote, chunte y embutidos de pescado.



Capacitaciones

- Empresarialidad.
- Género.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Emprendedurismo.

Equipo

El centro de acopio fue remodelado y equipado con congeladores y paneles solares, y recibieron embarcaciones y una lancha tiburonera con motor.



Contacto

+502 4977 6740/ +502 4550 5704
asociacionguaritas19@gmail.com



Visita la fanpage de APODIP



APODIP cuenta con áreas de secado y fermentación de cacao, además se construyó y equipó un centro de catación.

APODIP

INTRODUCEN PRODUCTOS A MERCADOS DIFERENCIADOS

En el marco del Proyecto Promipymes en las Sierras, coejecutado por la Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic (APODIP), se impulsaron cuatro cadenas de valor: café, cacao, miel y cardamomo, en las que participan productores de las Verapaces y del Polochic.

“El proyecto fortaleció las capacidades de la asociación, recibimos asistencia técnica para mejorar los procesos de certificación y tuvimos la oportunidad de mejorar las instalaciones. Estamos haciendo esfuerzos para fortalecer la cadena de cacao, y además de exportarlo en grano, vender productos semiprocesados para la industria del chocolate”, cuenta Marvin López García, Gerente General de APODIP.

APODIP, cuenta con más de 1400 mujeres y hombres asociados, quienes tienen varios beneficios, uno de los principales es que venden su producto en la asociación, y ya no deben preocuparse por conseguir compradores cada vez que sale una nueva cosecha.

“Los productores están contentos porque hemos logrado introducir las cosechas en mercados diferenciados, y el hecho de estar bajo el sello de comercio justo de pequeños productores, les da la oportunidad de tener precios estables, además de los diferenciales que se reciben por ser productos orgánicos. Ahora se concentran en cómo mantener y mejorar su producción para seguir en el mercado”, explica López.

Uno de los objetivos del Proyecto Promipymes en Las Sierras ha sido fortalecer la capacidad empresarial y comercial de las asociaciones y organizaciones a las que les dio acompañamiento, por lo que se dotó de infraestructura para mejorar la competitividad comercial.

Ahora, APODIP cuenta con un laboratorio de catación de chocolate, "eso nos da otro estatus, porque es el único laboratorio en su clase; en toda la región, y está siendo administrado por una organización de pequeños productores como APODIP", resalta López.

Como parte de los esfuerzos de las organizaciones, durante la ejecución del proyecto surgió KOMONILSA, una Empresa Asociativa Rural que comercializa cacao, miel y café de mipymes socias y organizaciones productoras de estas cadenas de valor.

"KOMONILSA busca ser un brazo comercial de pequeñas organizaciones, como APODIP y ADIPSA, para dar a conocer sus productos en mercados locales e internacionales, y aportar al desarrollo de las comunidades en donde se cultivan estos productos", explica Hamilton Reyes, asistente administrativo de KOMONILSA.

Tres años después de la ejecución del proyecto, APODIP y sus asociados se sienten más fortalecidos comercialmente, y con la convicción de seguir trabajando para vender sus productos en el país, y exportarlos a otros continentes, para seguir construyendo juntos el desarrollo en sus comunidades.



Leonardo Pop Cuc seca cacao en las instalaciones de APODIP.

EN DETALLE

KOMONILSA

Empresa que comercializa cacao, miel, café y sus derivados, así como otros productos agropecuarios de alta calidad, mediante una gestión responsable.



Lugar de intervención

Aldea Campur, Santa Catalina La Tinta, Alta Verapaz.

Inicio

La asociación se fundó el 3 de noviembre de 2003.



Productores

1475 mujeres y hombres integran la asociación.

Productos

Café orgánico con sello de comercio justo, cacao, miel y cardamomo orgánico con certificación de comercio justo.



Capacitaciones

- Buenas prácticas agroforestales.
- Empresariedad.
- Juventud.
- Género.

Infraestructura

Centro de fermentado y secado de cacao, laboratorio de catación, equipo, y camión para transporte.



Contacto

+502 4001 3404

marvin@apodip.org



Visita nuestro
geoportal

ASIPASM

SURGE ORGANIZACIÓN DE CACAOCULTORES

Hace tres años, pequeños productores de Jolomihix II, Panzós, Alta Verapaz, empezaron a organizarse y recibir acompañamiento de Defensores de la Naturaleza, para formar una asociación que les permitiera trabajar en conjunto y llevar desarrollo a su comunidad.

En 2020, ese sueño se hizo realidad, y constituyeron la Asociación Integral de Pequeños Productores Agroforestales de Sierra de Las Minas (ASIPASM).

Federico Xuc Choc, representante legal de la asociación, cuenta que las mujeres y hombres que integran ASIPASM se dedican a la producción y venta de cacao y miel.

“Cuando iniciamos, compramos 6 cuerdas de terreno para la asociación, y también reunimos Q40 mil para construir una pequeña sede y un patio para secado. Gracias al proyecto, ahora ya contamos con un centro de acopio para fermentar y secar cacao”, resalta Xuc.



  Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de Las Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Sierra del Pacífico.

Proyecto: Construcción de un Centro de Acopio de fermentado y secado de cacao.
Ubicación: Jolomihix II, Municipio de Panzós, departamento de Alta Verapaz.

Fuentes Financieras:

Unión Europea	Q. 91.783,00
Asociación Integral de Pequeños Productores Agroforestales de Sierra de Las Minas (ASIPASM)	Q. 14.197,00
Costo Total de la Obra	Q. 107.980,00

En ASIPASM se construyó un Centro de Acopio de fermentado y secado de cacao.

Los productores de ASIPASM han recibido módulos de capacitación sobre buenas prácticas agrícolas y forestales, y manejo poscosecha, para aprender procesos de fermentación, secado y transformación, con buenas prácticas de manufactura.

También han aprendido sobre procesos de certificación y empresarialidad.

Vicente Chub Cac, presidente de la comisión de vigilancia de ASIPASM, comenta que uno de los objetivos principales de la asociación es vender el cacao en mercados diferenciados, para que los cacaocultores reciban un mejor pago por la venta de sus cosechas.

Ellos sueñan con exportar su cacao a otros países, pero para eso deben cumplir con los procedimientos que certifiquen el manejo adecuado y la calidad del cacao que están produciendo.

”Todos nos estamos involucrando, mujeres, hombres y jóvenes, quienes queremos sacar adelante a esta organización, conseguir mejores pagos y aportar a nuestra comunidad para transformarla y tener un futuro mejor”, añade Chub.

La organización y capacitación comunitaria es clave para lograr el desarrollo de mujeres y hombres que sueñan con nuevas y mejores oportunidades que les permitan mejorar su calidad de vida, y las de sus familias.



Miembros de ASIPASM dentro del área de secado de cacao.

EN DETALLE

ASIPASM

La asociación se dedica a la producción y venta de cacao y miel. Surgió en 2020 para impulsar proyectos productivos que favorezcan a sus asociados.



Lugar de intervención

Jolomihix II, Panzós, Alta Verapaz.

Inicio

La asociación inició en el 2018.



Productores

177 mujeres y hombres integran la asociación.

Productos

Cacao orgánico, y miel.



Capacitaciones

- Buenas prácticas agroforestales.
- Empresarialidad.
- Manejo poscosecha.
- Procesos de certificación.

Infraestructura

Centro de fermentado y secado de cacao.



Contacto

+502 57586723 / +502 40996048

asipasmrbsm@gmail.com



Noventa y seis integrantes tiene la Red de Jóvenes de la Sierra de Los Cuchumatanes.

FORMAN A JÓVENES LÍDERES

Por Claudia Morales

En el marco del proyecto se integraron dos redes de jóvenes, quienes participaron en procesos de formación, para desarrollar su potencial, creatividad y liderazgo.

La Red de jóvenes de la Sierra de Los Cuchumatanes, fue integrada el 10 de mayo del 2019, y está representada por una junta directiva; conformada por cuatro mujeres y tres hombres. La red es una instancia de participación, formación, y semillero de nuevas oportunidades para la juventud, porque brinda espacios a jóvenes socios de las mipymes participantes en el proyecto, con el propósito de identificar liderazgos que permitan fortalecer a las mismas, en el futuro.

Desde su instauración la red se ha mantenido activa, los jóvenes han participado en la elaboración del plan estratégico, plan operativo, reglamento interno, funciones de directivos y el plan de trabajo anual.

A pesar del confinamiento, derivado de la pandemia, la junta directiva ha buscado estrategias para avanzar con las actividades y mantener activa la red, y ha sido posible gracias al apoyo, entusiasmo y participación de los integrantes, quienes siguen realizando las acciones propuestas, a través de reuniones y capacitaciones por medio de webinars, utilizando herramientas adecuadas para los jóvenes.

En el área de la Sierra de Las Minas y Bocas del Polochic, también se ha conformado una red que representa a los jóvenes y mujeres de las organizaciones de productores de ADIPSA, Adiprocoma, APODIP y Guaritas.

Fue constituida legalmente, y ya tiene un plan estratégico y su Plan Operativo Anual, los cuales fueron elaborados a través de talleres, en los que participaron jóvenes y mujeres de las diferentes organizaciones.





GLOBALG.A.P.

Productores de Comecsa cuentan con la Certificación Local Gap, que les abre las puertas para comercializar papa de alta calidad en nuevos mercados, y ser más competitivos.



Se cumplieron todos los requisitos para certificar a un grupo de productoras de café, de la Cooperativa Axola, con el sello “Con manos de mujer”, extendido por Mayacert.



Por medio de la Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo de Concepción Huista se apoyó un 50% el pago de la Certificación Fairtrade, para productos de comercio justo.

CERTIFICAN PRODUCTOS DE PEQUEÑOS PRODUCTORES

La certificación es importante para impulsar el comercio de las organizaciones y vender los productos a precios diferenciales en mercados nacionales e internacionales, por lo que se priorizó la certificación para las diferentes cadenas productivas, logrando avances en las de café y papa.

Por medio de la Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo de Concepción Huista (CODECH), se apoyó con el 50% del pago de certificación Fairtrade, para beneficiar a 325 caficultores de ADIPY, ADAT y ADINTECH.

CODECH también logró el certificado Con Manos de Mujer, lo que impulsará y fortalecerá la producción de café realizada por mujeres de sus organizaciones de base.

Y en Santa Catalina La Tinta, Alta Verapaz, se certificaron las parcelas de 500 productores, quienes producen de manera orgánica. Ahí se contó con el apoyo de Anacafé, para abordar los temas de certificación orgánica, normas de producción orgánica y elaboración de abonos orgánicos.

También se dio acompañamiento y se gestionó el Sello Manos de Mujer, para certificar a productoras de café de la Cooperativa Axolá, de Petatán, Huehuetenango.

Además, se ha apoyado a otras organizaciones con el pago de un alto porcentaje de sus certificaciones, como APODIP, que comercializa cacao, café y miel de pequeños productores de Sierra de Las Minas y Bocas del Polochic.

En la cadena de papa se cumplió con los procesos para obtener el certificado Local g.a.p, lo que ha permitido que los papicultores aspiren a nuevos mercados. En el proceso se les capacitó para que sean más competitivos en el cultivo, y tomen en cuenta la calidad e inocuidad de la papa.

Estos procesos permiten que los productores sean más competitivos y logren posicionarse en nuevos mercados.

ORGANIZACIONES QUE IMPLEMENTAN EL PROYECTO



UNIÓN EUROPEA

UNIÓN EUROPEA EN GUATEMALA

La Unión Europea (UE) es una asociación económica y política única en su género, y compuesta por 27 países europeos que abarcan juntos gran parte del continente. Los Estados miembros de la UE han construido juntos una zona de estabilidad, democracia y desarrollo sostenible, al tiempo que logran mantener la diversidad cultural, la tolerancia y las libertades individuales. La Unión Europea tiene el compromiso de compartir sus logros y valores con países y pueblos más allá de sus fronteras. En Guatemala la UE ha estado presente cooperando con el país desde 1997.



Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes

ASOCUCH

Es una red de organizaciones de pequeños productores rurales de municipios de Huehuetenango, en las que participan mujeres, hombres y jóvenes que se dedican a prácticas agrícolas, forestales y pecuarias, quienes avanzan a un modelo de gestión territorial desde la empresarialidad rural y buenas prácticas con el ambiente. Desde sus inicios promueven la participación, transparencia y rendición de cuentas ante sus bases organizativas y los entes de cooperación nacional e internacional, situación que sustenta la credibilidad, posicionamiento y reconocimiento actual.



APODIP

Contribuye a mejorar la calidad de vida de las familias productoras, facilitando el acceso a servicios a través de la creación de alianzas estratégicas. Promoviendo la estructura organizativa para la producción, procesamiento, certificación y comercialización, en pro del desarrollo integral de las familias.



ORO VERDE
Die Tropenwaldstiftung

ORO VERDE

Es una organización que trabaja para la preservación de las selvas tropicales, y apoya la creación de ingresos alternativos sostenibles mediante el cultivo de café y cacao, de una manera respetuosa con el ambiente. Acompañan a organizaciones locales hasta que los proyectos puedan llevarse a cabo solos.

