





Novos Cadernos NAEA

v. 28, n. 3 • dez. 2025 • ISSN 1516-6481/2179-7536

doi

**VOCES DEL CACAO: PERCEPCIONES DE LOS
PRODUCTORES SOBRE EL COOPERATIVISMO.
UN ESTUDIO DE CASO EN EL MUNICIPIO
DE JUTIAPA, HONDURAS**

**VOZES DO CACAU: PERCEÇÕES DOS PRODUTORES
SOBRE O COOPERATIVISMO. UM ESTUDO DE CASO
NO MUNICÍPIO DE JUTIAPA, HONDURAS**

Hilary Denisse Perdomo Almendarez  

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Josélia Barroso Queiroz Lima  

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Nadja Maria Gomes Murta  

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

RESUMO

El objetivo de este estudio es conocer las percepciones sobre el cooperativismo entre los productores de cacao en el municipio de Jutiapa, Honduras. Mediante una metodología cualitativa, se realizó un muestreo intencional con la participación de ocho socios pertenecientes a cooperativas cacaoteras del municipio. La recolección de datos se llevó a cabo mediante entrevistas semiestructuradas abiertas y posteriormente, para la obtención de resultados, se utilizó el método de análisis de contenido de Bardin para la creación de categorías y subcategorías. Los resultados exponen que los socios obtienen beneficios sociales, económicos y ambientales, además de oportunidades de formación. Asimismo, se identificaron algunas dificultades que los asociados experimentan al formar parte de una cooperativa de cacao, siendo el cambio climático la principal dificultad en la actualidad. También, se exploraron las expectativas respecto al futuro de las cooperativas. Como consideración final, se establece que la asociación a las cooperativas de cacao representa más que un ingreso económico para los asociados; constituye también un estilo de vida del que forman parte con orgullo y sobre el cual depositan sus esperanzas para el futuro.

Palavras-chave: sistemas agroforestales; percepciones; cooperativismo; Honduras.

ABSTRACT

Este estudo tem por objetivo conhecer as percepções sobre o cooperativismo entre os produtores de cacau no município de Jutiapa, Honduras. Através de uma metodologia qualitativa, foi realizado uma amostragem intencional, obtendo a participação de oito sócios pertencentes a cooperativas de cacau no município. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestructuradas abertas e, posteriormente, para a obtenção dos resultados, utilizou-se o método de Análise de Conteúdo de Bardin para a criação de categorias e subcategorias. Os resultados evidenciam que os sócios obtêm benefícios sociais, econômicos e ambientais, além de oportunidades de formação. Também foram identificadas algumas dificuldades que os associados enfrentam ao fazer parte de uma cooperativa de cacau, sendo a mudança climática a maior delas atualmente. Entretanto, foram exploradas as expectativas em relação ao futuro das cooperativas. Como consideração final, estabelece-se que a associação às cooperativas representa mais do que uma fonte de renda para os associados; ela também constitui um estilo de vida do qual se sentem orgulhosos de fazer parte e no qual depositam suas esperanças para o futuro.

Keywords: sistemas agroforestais; percepções; cooperativismo; Honduras.

1 INTRODUCCIÓN

De acuerdo con Enríquez y Paredes (1983), la palabra *cacao* proviene del maya *kaj*, que significa ‘amargo’, y *kab*, que significa ‘jugo’. Al ser adoptadas por el castellano, estas voces sufrieron algunas modificaciones, lo que dio lugar inicialmente a *cacaoalt* y evolucionando posteriormente hasta convertirse en la forma actual, *cacao*.

El origen de este valioso cultivo ha sido objeto de diversas investigaciones. Algunos autores, como Zarrillo *et al.* (2018), sostienen que el centro de origen y domesticación del cacao se encuentra en la Amazonía y no en Mesoamérica, como se pensaba anteriormente. Por otro lado, es importante destacar que, independientemente del origen, desde las sociedades precolombinas hasta nuestros días, el cacao ha mantenido una importancia fundamental en las economías, especialmente en los países de Mesoamérica y la Amazonía.

Honduras se ha destacado en las últimas décadas como un productor de cacao de alta calidad, logrando un incremento significativo en las exportaciones. Según un reporte del Banco Central de Honduras (2024), a junio de 2024, las exportaciones de cacao crecieron en un 83.1 %, alcanzando un valor de 2.1 millones de dólares, equivalentes a 52.3 millones de lempiras. Suiza fue el principal destino de las exportaciones de cacao hondureño, seguida de Costa Rica y el Reino Unido. Además, Honduras y Nicaragua se posicionan como los mayores exportadores de cacao en grano de Centroamérica (Cadena Cacao, 2016).

Este cultivo de importancia regional no solo genera ingresos para numerosas familias, sino que también ha brindado oportunidades destacadas a sus productores, quienes han logrado reconocimiento en concursos internacionales de prestigio (Pineda, 2025).

De acuerdo con datos de la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA, 2003), el sector cacaotero entró en un periodo de recuperación tras el paso de un huracán que azotó al país en 1998, afectando severamente la producción agrícola, especialmente a los cultivos de cacao por la dispersión de la enfermedad moniliasis (*Moniliophthora roreri*). Honduras ha realizado grandes esfuerzos para recuperar el sector cacaotero. Según la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE, 2024), al cierre del año 2023 se alcanzó una producción de 2 000 toneladas métricas (TM), de las cuales 1 600 TM fueron destinadas a la exportación.

Por otra parte, la producción de cacao en Honduras se ve fuertemente afectada por diversos factores, entre los cuales el cambio climático representa uno de los más importantes. De acuerdo con Adil *et al.* (2025), Honduras ocupa el tercer lugar entre los diez países más impactados por este fenómeno durante el periodo 1993–2022, debido al elevado número de muertes y personas damnificadas por eventos climáticos extremos. Dicha situación se explica por la alta exposición del país a huracanes, tormentas tropicales y sequías, que tienen incidencia sobre los cultivos y la infraestructura.

Asimismo, otro factor relevante es la expansión de monocultivos, especialmente el de palma africana. Este último compite directamente con el cultivo de cacao y ha desplazado sus plantaciones en el litoral atlántico del país, provocando el abandono de la actividad por parte de varios productores y el desplazamiento forzado de comunidades enteras (Paredes; Guevara, 2020).

Los sistemas agroforestales en la producción de cacao pueden ser una alternativa sostenible frente a la expansión de monocultivos que ponen en peligro la biodiversidad y degradan los suelos. De acuerdo con López y Rocha (2007, p. 4), la agroforestería “contribuye a solucionar las necesidades de la población rural, es importante considerarla [...] como una alternativa para el uso de la tierra”. Aunque el cacao también puede cultivarse bajo los sistemas convencionales y en monocultivo, este estudio se enfocará en productores que emplean sistemas agroforestales y prácticas de producción orgánica.

En Honduras, el cooperativismo ha sido una herramienta clave para la organización de pequeños productores de cacao, facilitándoles el acceso a mercados, mejoras en las condiciones de producción y el fortalecimiento de la sostenibilidad de sus cultivos. Sin embargo, pese a su importancia económica y social, los estudios enfocados hacia los productores de cacao en Honduras son limitados. En este contexto, resulta fundamental explorar las percepciones de estos productores para comprender los beneficios que obtienen a través de la organización, así como los principales desafíos que enfrentan en su actividad productiva.

A partir de esta necesidad surge el presente estudio, que busca establecer un punto de referencia para futuras investigaciones que deseen

profundizar en la realidad de los productores de cacao en el país, así como servir de base para la elaboración de programas o políticas públicas orientadas a fortalecer el sector cacaotero a través del cooperativismo. Además, se busca destacar el municipio de Jutiapa, cuyos habitantes, al igual que en otros municipios de Honduras, están realizando esfuerzos merecedores de reconocimiento en el cultivo de cacao. Visibilizar su labor es esencial para que reciban la atención tanto de la comunidad académica como de organizaciones dedicadas al desarrollo, incluyendo empresas, organizaciones no gubernamentales (ONG) e instituciones para la elaboración de posibles estudios o proyectos futuros que puedan beneficiar a los productores de cacao.

En este sentido, el objetivo principal del estudio es explorar las percepciones de los productores de cacao del municipio de Jutiapa con base en la experiencia dentro del movimiento cooperativista al que pertenecen. Dentro de los objetivos específicos, se busca comprender cómo vivencian su participación en estas organizaciones y qué sentidos atribuyen a su involucramiento, considerando tanto los beneficios percibidos como las dificultades que enfrentan dentro de sus actividades en la organización cooperativa. Asimismo, se propone indagar en cuáles son las expectativas que los productores tienen sobre el futuro de las cooperativas.

2 DEL ÁREA DE ESTUDIO

El municipio de Jutiapa está ubicado en el extremo más al este de la llanura costera del mar Caribe, en el departamento de Atlántida (Figura 1). Su extensión territorial es de 532.38 km². El nombre *Jutiapa* significa ‘río de los jutes’¹, y su creación como municipio data del 2 de julio de 1906. Las principales actividades económicas de la región incluyen el cultivo de palma africana, banano, cítricos, cacao y granos básicos, entre otros (Gobernación, Justicia y Descentralización, 2021). De acuerdo con datos de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH, 2022), la población del municipio de Jutiapa es de 38 802 personas, siendo el 50.2 % mujeres y el 49.7 % hombres.

¹ El “jute” es un tipo de caracol de agua dulce que habita en los ríos de Honduras y se utiliza en la preparación de diversos platillos tradicionales, como la sopa de jutes.

Figura 1 – Ubicación del municipio de Jutiapa, Atlántida



Fuente: Gobernación, Justicia y Descentralización (2021).

De acuerdo con FHIA (2015), el departamento de Cortés es actualmente el mayor productor de cacao en Honduras. Atlántida, departamento al que pertenece el municipio de Jutiapa, también se ha consolidado como el segundo mayor productor del país, gracias a los esfuerzos y dedicación de sus productores.

La producción de cacao en el municipio de Jutiapa ha tenido un alto reconocimiento internacional en los últimos años. Algunos de sus productores han competido en concursos internacionales de cacao de excelencia, demostrando la calidad y el alto nivel que se produce en la región (Molina, 2025). También, se ha evidenciado su excelencia mediante la exportación de cacao a mercados de chocolate altamente competitivos, como el suizo, que exige estándares de producción orgánica (Lemus, 2024).

El cultivo de cacao en la región de Jutiapa se ha convertido en la principal fuente de sustento para numerosas familias, ya que constituye su principal ingreso económico. Se estima que el municipio cuenta con aproximadamente 300 manzanas de tierra cultivadas y unos 250 productores dedicados a esta actividad. Este cultivo ha adquirido un carácter emblemático en la región, considerándose un legado histórico para la población local. Además, su producción contribuye significativamente a los sistemas agroforestales, debido a que la mayor parte del cacao en esta zona se cultiva bajo dicho modelo sostenible (Lemus, 2016).

En el municipio de Jutiapa existen dos cooperativas activas dedicadas exclusivamente al cultivo y comercialización del cacao en grano, estas son: la Cooperativa de Producción Agrícola Cacaoteros de Jutiapa Limitada (COPRACAJUL) y la Cooperativa de Productores de San Viator Limitada (COPROASERSO).²

COPROASERSO fue creada en 2010 a través de la Fundación Servicio de Solidaridad Honduras (SERSO), una organización de sociedad civil que trabaja en proyectos de cooperación para el desarrollo. Actualmente, la cooperativa cuenta con 316 socios, de los cuales 29 % son mujeres y 71 % hombres. Además, posee dos certificaciones importantes: el sello de producción orgánica y el sello de comercio justo, lo que garantiza prácticas sostenibles y equitativas en su producción. Aunque su sede está en Jutiapa, la cooperativa también integra socios de otros departamentos, como el caso de Colón donde incluye comunidades como Sonaguera y Balfate, sumando en total más de 50 comunidades.³

Por otro lado, COPRACAJUL fue creada en 2011 iniciando con 23 socios. Cuenta con 89 socios de los cuales 67 % son hombres y el 32 % mujeres. COPRACAJUL reúne productores de 22 comunidades distribuidas en los departamentos de Atlántida y Colón, siendo el municipio de Jutiapa el principal territorio de procedencia de sus socios. Asimismo, integra productores de la ciudad de La Ceiba y de comunidades cercanas del departamento de Colón. Esta cooperativa cuenta, además, con certificaciones como el sello de producción orgánica y de comercio justo.⁴

A su vez, en el municipio de Jutiapa existen dos empresas del sector chocolatero integradas exclusivamente por mujeres, que se dedican a transformar y comercializar el cacao en productos artesanales como chocolate en barra y en polvo, topogigios⁵ de leche con chocolate y cremas corporales a base de manteca de cacao, entre otros. Estas dos empresas son denominadas Damas Chocolateras de Jutiapa (DACHOJ)⁶ y CHOCOMER⁷ (Chocolate de Mujeres Emprendedoras Rurales).

No obstante, la venta de los productos de ambas empresas se realiza a nivel local, principalmente mediante ferias, expoventas y comercialización

² Información obtenida a través de visitas y contactos en el municipio de Jutiapa.

³ Información brindada por el gerente de COPROASERSO en 17 febrero 2025.

⁴ Información brindada por el gerente de COPRACAJUL en 22 febrero 2025.

⁵ Topogigio, también conocido como charamusca, es un helado casero de la gastronomía hondureña, comercializado en pequeñas bolsas de plástico, siendo muy apetecible especialmente por los infantes.

⁶ DACHOJ está integrada por mujeres socias de COPRACAJUL.

⁷ CHOCOMER está integrada por mujeres socias de COPROASERSO.

dentro de las cooperativas, aunque existe un alto potencial para su comercialización y exportación. Un estudio realizado por Cortéz Arias y Fromm (2019), a partir de su acercamiento con DACHOJ, señala que esta organización constituye una prueba de que la transformación de cacao en una industria es posible gracias al trabajo colectivo de las mujeres, aunque también advierten que aún persisten desafíos para alcanzar la exportación y vincular estos productos directamente con los mercados mundiales.

3 MARCO REFERENCIAL: ACERCA DEL COOPERATIVISMO

3.1 SOBRE LAS ORGANIZACIONES COOPERATIVAS

De acuerdo con García-Gutiérrez (1999), una sociedad cooperativa se define como una organización empresarial que reúne y coordina las actividades de sus socios, estableciendo sus objetivos de manera democrática y fundamentando su filosofía exclusivamente en los principios de la Alianza Cooperativa Internacional (ACI). El autor destaca que la democracia es el valor esencial que distingue a las sociedades cooperativas de otras formas de empresa, ya que en ellas las decisiones se toman de manera colectiva, garantizando la participación equitativa de sus miembros en la gestión y el desarrollo de la organización.

En los últimos años, se ha registrado un crecimiento significativo en el número de cooperativas establecidas, lo que ha generado beneficios tanto para las comunidades locales como para los propios socios. Estas organizaciones no solo han contribuido a fortalecer la economía social y solidaria, sino que también han promovido el desarrollo sostenible, impulsando la inclusión financiera, el empleo digno y el fortalecimiento de las redes comunitarias. Asimismo, las cooperativas han demostrado ser una herramienta clave para la reducción de desigualdades, al proporcionar oportunidades de crecimiento económico a sectores tradicionalmente marginados, fomentando el desarrollo local y el empoderamiento de sus miembros.

Sin embargo, de acuerdo con Amodeo (2001), las cooperativas en América Latina enfrentan diversos desafíos, especialmente frente a la competencia del mercado agroalimentario. A menudo se enfrentan a la presión de parecerse a empresas tradicionales para mejorar su desempeño económico, lo que coloca en riesgo su identidad y valores. No obstante, la autora argumenta que los principios cooperativos, como la participación, la confianza, la solidaridad y la responsabilidad social, no solo forman parte de

la identidad de las cooperativas, sino que pueden convertirse en estrategias de competitividad, en lugar de que las cooperativas abandonen sus valores e imiten a las empresas comerciales.

3.2 EL COOPERATIVISMO EN HONDURAS

Según Niño de Sánchez (2003, p. 4), “En Honduras existe el cooperativismo como sistema económico y social que se basa principalmente en la satisfacción de las necesidades de una comunidad, mediante el esfuerzo común”.

Ardón (2009), señala que el movimiento cooperativista en Honduras tiene sus orígenes en el siglo XIX, con la creación del Movimiento de Ladinos de Marcala, considerada la primera organización de carácter cooperativista en el país. No obstante, no fue sino hasta el año 1924 cuando las cooperativas fueron formalmente incorporadas a la Constitución, estableciendo que el Estado debe “Promover y estimular la fundación de sociedades cooperativas de producción, ahorro, consumo y crédito [...]” (Honduras, 1924, cap. XX, art. 175, inc. 2).

Según indica Ardón (2009), el Estado impulsó el movimiento cooperativo en la década de 1950, y fue en este tiempo cuando realmente nacieron las cooperativas en el país. Cabe destacar que, si bien el movimiento se desarrolló a partir de esfuerzos individuales, recibió apoyo estatal y se consolidó dentro de un marco institucional, ya que en 1954 se promulgó la Ley de Asociaciones Cooperativas.

Como señala Niño de Sánchez (2003), en la década de 1970 el cooperativismo hondureño entró en una etapa de crecimiento sectorial, lo que duplicó el número de cooperativas en comparación con las dos décadas anteriores. No obstante, a pesar del crecimiento constante, diversos estudios señalaron obstáculos que limitaban su desarrollo, como el bajo nivel educativo de los asociados, la precariedad financiera y la falta de integración efectiva entre las cooperativas, que en su mayoría mantenían su vinculación solo con fines representativos. Pese a ello, el Estado mantuvo una actitud favorable, otorgando incentivos tributarios y acceso a créditos preferenciales.

En 1971, se fundó la Confederación Hondureña de Cooperativas (CHC), lo que consolidó el movimiento a nivel nacional. La autora identifica en su trabajo que, tras haber experimentado un crecimiento considerable, el sector cooperativista entró en una crisis durante la década de los noventa, motivada por crisis políticas y económicas a nivel mundial, así como por

problemas internos que enfrentaba Honduras, al ser uno de los países más pobres de América Latina. En este contexto, el movimiento cooperativo se debilitó y la confianza de la población en él desapareció.

Según datos de Cooperativas de las Américas (2020), en 2019 se registraban en Honduras un total de 1 107 cooperativas activas, de las cuales 571 pertenecían al sector agrícola e industria alimentaria, siendo éste el sector con la mayor cantidad de cooperativas en el país.

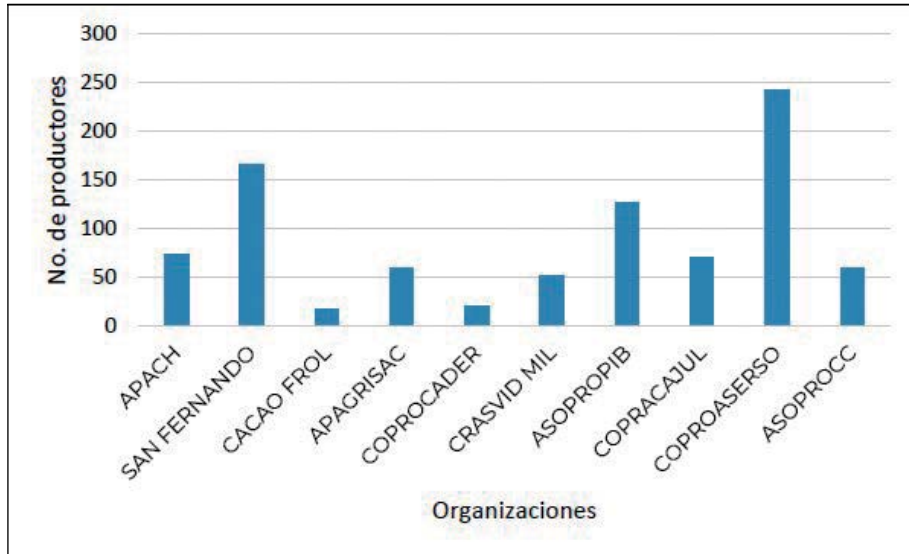
Dado lo expuesto, se presenta una breve síntesis histórica del sistema cooperativista en Honduras, la cual muestra que este ha sido impulsado por el Estado durante un largo período de tiempo. Sin embargo, dicho modelo organizativo sigue siendo vulnerable a fracturas provocadas por crisis nacionales e internacionales. En este sentido, el Estado de Honduras ha proporcionado diversas herramientas para su consolidación, y su papel es fundamental para la estabilidad y promoción del sistema. A pesar de estos desafíos, el cooperativismo ha demostrado resiliencia y continúa siendo un pilar importante para el desarrollo de comunidades rurales y agrícolas en Honduras. En sectores como la producción agrícola y, en particular, el cacao, el cooperativismo ha permitido a pequeños productores organizarse, mejorar sus condiciones económicas y acceder a mercados especializados.

3.2.1 COOPERATIVAS DE CACAO EN HONDURAS

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO, 2023), en 2023 eran 33 las organizaciones de productores de cacao legalmente constituidas en Honduras, organizadas en cooperativas y asociaciones, las cuales aglutinaban el 68 % de los productores de cacao del país, mientras que el resto correspondía a productores independientes. El área de siembra por los productores organizados es de 4 851.78 hectáreas, en tanto que la correspondiente a los productores independientes es de 1 254 hectáreas.

El camino hacia una certificación orgánica puede ser complejo. No obstante, según datos de 2024, eran diez las organizaciones de cacao en el país que ya contaban con certificación orgánica (Figura 2), de las cuales dos (COPRACAJUL y COPROASERSO) están ubicadas en el municipio de Jutiapa (FAO, 2023). Esto respalda lo señalado anteriormente, lo que evidencia que los productores del municipio de Jutiapa no solo están destinando esfuerzos a la producción de cacao, sino también a la obtención de certificaciones orgánicas, contribuyendo al desarrollo sostenible y a la preservación de la biodiversidad.

Figura 2 – Asociaciones de productores de cacao con certificación orgánica en Honduras



Fuente: FAO (2023).

4 MATERIALES Y MÉTODOS

Este estudio, de tipo descriptivo-exploratorio, se desarrolló desde un enfoque cualitativo. Para la recolección de datos se utilizó el instrumento de entrevistas semiestructuradas abiertas, siguiendo un guion de preguntas. De acuerdo con Leitão (2021, p.6, traducción propia), las entrevistas “están [...] fuertemente orientadas hacia la perspectiva del participante [...]; estos instrumentos buscan la óptica del otro, buscan lo que los participantes presentan como opiniones, valoraciones, concepciones e informaciones”.

A su vez, se optó por el método de análisis de contenido para el tratamiento de los resultados. De acuerdo con Bardin (2016, p.15, traducción propia), este consiste en “un conjunto de instrumentos metodológicos cada vez más sutiles y en constante perfeccionamiento, que se aplican a ‘discursos’ (contenidos y continentes) extremadamente diversificados”.

La muestra fue intencional y tuvo como criterio de inclusión que los participantes fueran miembros de una cooperativa de producción de cacao en el municipio de Jutiapa. Para contactar a los productores, primero se estableció comunicación con las gerencias de las cooperativas, quienes otorgaron la autorización para realizar un acercamiento con los socios.

Posteriormente, los gerentes seleccionaron a los participantes del estudio con base en su mayor experiencia y desempeño dentro de la cooperativa. Tras aceptar la invitación, las entrevistas se llevaron a cabo en las oficinas de cada cooperativa, en la fecha y hora acordadas previamente con los participantes.

Inicialmente, se convocó a doce participantes; sin embargo, el día y la hora señalados asistieron ocho: cuatro socios de COPRACAJUL y cuatro de COPROASERSO. Las entrevistas se realizaron durante el mes de febrero de 2025 y se llevaron a cabo mediante un guion semiestructurado compuesto por preguntas abiertas. Las temáticas abordadas incluyeron los motivos que llevaron a los participantes a producir cacao, las razones por las que decidieron integrarse a una cooperativa, su experiencia en la comercialización del cultivo, sus percepciones sobre el sistema agroforestal y sus expectativas a futuro, entre otros aspectos. Esta estrategia permitió que los productores expresaran sus opiniones de forma libre y detallada, generando información valiosa que, tras su análisis correspondiente, dio origen a siete categorías y catorce subcategorías, como se muestra en la figura 3.

Es importante señalar que la codificación de las respuestas, la creación de categorías y subcategorías, así como los pasajes de las entrevistas presentados en este estudio, fueron procesados manualmente, siguiendo las fases del análisis de contenido de Bardin (2016). Esta decisión metodológica permitió profundizar en la información obtenida de las personas entrevistadas.

De acuerdo con las normativas vigentes del Comité de Ética en Pesquisa (CEP) de Brasil, no se requirió un análisis ético para el presente estudio, dado que la investigación se realizó únicamente en territorio hondureño. No obstante, se siguieron los principios éticos fundamentales en la conducción de la investigación. Los participantes fueron debidamente informados sobre los objetivos del estudio y su participación se formalizó mediante la firma de un Término de Consentimiento Libre y Esclarecido (TCLE), garantizando así el respeto a su privacidad y el anonimato de las personas entrevistadas.

5 RESULTADOS Y DISCUSIONES

De los ocho socios entrevistados, cinco fueron mujeres y tres hombres, con edades comprendidas entre los 25 y 55 años. Para la descripción y análisis de los relatos, cada entrevista fue codificada con la letra S, en referencia al

término *socio*, seguida de un número correspondiente al orden cronológico de realización, desde S1 hasta S8.

El análisis de contenido permitió identificar seis categorías principales, cada una conformada por dos subcategorías, que reflejan las percepciones de los productores en torno al cooperativismo. A continuación, se presentan dichas categorías, junto con los principales hallazgos y citas representativas de los entrevistados:

5.1 BENEFICIOS SOCIALES

De de la información obtenida de los participantes se destaca la subcategoría de apoyo mutuo entre socios, tal como se puede constatar en las siguientes unidades de registro:

He llegado a conocer más personas [...] la relación que tenemos con ellos es muy buena. He establecido relaciones de amistad y compañerismo [...] Yo, cuando aprendo algo, no solo es para mí, yo lo enseño (S1).

Cuando estamos en una cooperativa es porque queremos tener una unión con todas las personas, y eso lo hemos logrado (S2).

Yo no tengo familiares aquí [...] entonces uno al estar en una cooperativa va conociendo personas. Nos ayudamos con consejos y con cómo ir realizando las tareas (S3).

Tengo bastantes amistades. Si uno les pide algo, como una ayuda, por ejemplo, les pido que me ayuden a traer el cacao hasta la cooperativa, porque está largo. Entonces ya lo hacen (S6).

Uno nunca lo sabe todo. He aprendido, andando con los demás socios, algunas técnicas de campo, pues hacemos intercambios de conocimientos. Entonces he aprendido varias cosas de ellos también (S8).

También, se estableció como categoría el fortalecimiento de lazos comunitarios, ya que los socios de las cooperativas colaboran a través de su producción con otros miembros de la comunidad. Tal como se puede apreciar en la siguiente declaración:

A veces la producción de maderables (haciendo referencia a los sistemas agroforestales), [...] una parte la regalo a algunas personas que tal vez no tienen muchos recursos. Es más que todo por la ayuda (S2).

Entre los beneficios sociales derivados de la cooperativa, se destacan la unión y la solidaridad entre socios, el intercambio de conocimientos y el apoyo mutuo. Este sentido de unidad no solo beneficia a los miembros de las cooperativas, sino que también se proyecta hacia otras personas de las comunidades.

Lo señalado por Amodeo (2001) cobra sentido en los relatos de los productores entrevistados. A pesar de enfrentar desafíos en un mercado altamente competitivo, estos demuestran que los principios cooperativos, como los lazos comunitarios y la unión entre socios, no solo se conservan, sino que constituyen el motor que les permite resistir y avanzar. Lejos de renunciar a estos valores, las cooperativas se sostienen en ellos, demostrando que sí es posible competir sin perder la colectividad que las define.

5.2 BENEFICIOS AMBIENTALES

Se encontró que los socios perciben beneficios ambientales en la forma en que producen el cacao, particularmente en la implementación de sistemas agroforestales, sobre los cuales comentan:

Necesitamos tener un ambiente sano, y ahorita, con esta contaminación que hay, la gente no tiene consciencia. Si todos los productores tuviéramos un sistema agroforestal, pienso que tendríamos mejor oxígeno (S1).

El cacao es amigable con la naturaleza y nos da oxígeno. Tenemos los maderables y todas las otras plantas que están ahí; hay muchas otras plantas que ayudan. No es como la palma (africana), que da problemas por el agua. Nosotros no tenemos ese problema, porque no es que nosotros vamos a deforestar para sembrar, sino que más bien ayudamos con la plantación (S3).

Entre más árboles hay, mejor para proteger el clima y todo eso; purifica más el aire y todo. Ayuda también a que en las partes donde no hay árboles, haya más agua también (S8).

Gracias a la implementación de sistemas agroforestales, los socios obtienen ingresos adicionales, lo que genera también beneficios económicos. La producción proviene de los sistemas dinámicos, como árboles frutales y maderables sembrados en las áreas del cacao, lo que representa un ingreso extra para los productores, tal como se identifica en los siguientes relatos:

Aparte del cacao, tenemos más cultivos: cultivamos yuca, maíz, piña, mango, rambután. Queda como un ingreso extra también (S1).

Cuando hay aguacates se venden [...] también el coco y limones. El aguacate está en la época que no hay cacao, entre junio y julio, entonces uno ya vende aguacates y ya tiene una entrada de dinero (S3).

[...] entonces ahí sembré plátanos y yuca, y mientras iba creciendo el cacao, iba produciendo y vendiendo lo demás. La producción de frutales aún no ha producido, pero se planea deshidratar eso y mandarlo a Suiza con el proyecto de Chocolats Halba⁸ (S8).

Lo señalado concuerda con lo expuesto por López y Rocha (2007), quienes sostienen que los sistemas agroforestales, además de sus diversos beneficios ambientales, generan beneficios socioeconómicos. Estos se reflejan en la obtención de ingresos adicionales a los provenientes de las cosechas y, al mismo tiempo, en el ahorro de dinero para los agricultores mediante la sustitución de artículos adquiridos por productos propios y el intercambio de productos.

La agricultura orgánica es una práctica implementada por todos los socios, dado que ambas cooperativas cuentan con certificación orgánica. Empero, esta práctica no se limita a la producción de cacao, sino que se extiende a otros cultivos, como lo señalan los socios:

Nos enseñan a hacer abonos orgánicos, no quemamos el suelo cuando sembramos maíz. Yo siento que los productos que sacamos son sanos, son saludables (S1).

El manejo es orgánico porque estamos certificados orgánicos, no podemos utilizar agroquímicos (S4).

Una declaración interesante es la de S7, quien afirma que la agricultura orgánica representa un cambio en la mentalidad del productor, expresado en los siguientes términos:

Una de las cosas que hemos adaptado es hacer cambios de lo químico a lo orgánico [...] antes estábamos con todos los productos tóxicos [...] nos enseñan a cambiar el chip, del chip anterior que era todo a base de productos contaminantes, a productos ya un poco más beneficiosos para la humanidad.

⁸ Chocolats Halba es el comprador de cacao de ambas cooperativas el cual promueve y brinda asistencia en la implantación de los sistemas agroforestales (Who [...], 2020).

Esta declaración de S7 coincide con la teoría del cambio de paradigma (Kunh, 1962), ya que, para los productores, el denominado “chip anterior” hace referencia a la agricultura convencional, entendida como el paradigma dominante caracterizado por el uso de químicos en la producción de alimentos. Este enfoque se encontraba tan arraigado que era concebido como la única forma posible de producir. El “cambio de chip” simboliza la ruptura de ese paradigma, pues este ya no responde a sus necesidades ni a los desafíos actuales. En contraste, la agricultura orgánica emerge como un nuevo paradigma, ofreciendo alternativas de producción orientadas a la sostenibilidad y al bienestar de la humanidad.

Asimismo, los socios han percibido mejoras en la calidad del suelo de sus unidades productivas como resultado de la implementación de estas prácticas sostenibles:

Fíjese que se ha ido mejorando la estructura del suelo, por los abonos que hemos aplicado y también como se deja que se pudra toda la materia orgánica (S4).

Nosotros restauramos un suelo que estaba como estéril, y entonces lo fuimos a restablecer y hemos contribuido con el ambiente, porque ahora es un bosque [...] antes eran como potreros, algo así; los suelos estaban estériles y ahora ya tienen capa orgánica (S7).

5.3 BENEFICIOS ECONÓMICOS

Además de los ingresos derivados de la compra y venta del cacao dentro de la cooperativa, se identificaron otros beneficios económicos, como es el desarrollo local, de acuerdo con los relatos de los socios entrevistados:

En esta colonia, aquí de la cooperativa, eso ya es un “plus”. Aquí, en esta colonia, hay muchas casas buenas que antes no habían (S3).

En el municipio hay más de doscientos productores que tienen esperanza en la organización, porque el producto que ellos tienen, pues, tienen quien se lo compre, y eso es un beneficio [...] entonces hemos puesto el municipio de Jutiapa como uno de los municipios de mayor producción de cacao en Honduras (S7).

La cooperativa sí ha venido a fortalecer el municipio, porque actualmente son más de 250 productores afiliados, y esos son ingresos, pues, son beneficios que han venido a traer desarrollo (S8).

En términos económicos, las cooperativas han demostrado ser una fuente crucial de desarrollo. La mejora en los ingresos de los productores,

la generación de empleo local, y el acceso a mercados más justos y mejor remunerados reflejan el impacto positivo de la organización en el ámbito económico, tanto de los socios como de las comunidades del municipio.

Un ejemplo de ello es el caso de COPROASERSO, donde, según el relato de uno de los entrevistados, la comunidad aledaña se vio beneficiada con acceso a energía eléctrica, ya que antes no contaba con este servicio. Con la llegada de la cooperativa, se les brindó acceso temporal al suministro eléctrico, tal como se relata a continuación:

Aquí no había luz [...] y los de la comunidad fueron beneficiados bastante tiempo. La cooperativa accedió a que se les diera luz. Ya cuando vino la EEH⁹ [...] entonces ya se cortó el fluido eléctrico que había de aquí (S6).

Lo anteriormente expuesto coincide con lo planteado por Prévost (1996), quien sostiene que las cooperativas asumen un liderazgo en la concepción de estrategias de desarrollo local, además de fortalecer los procesos comunitarios orientados a la solución de problemas. El autor también indica que, si bien el puente entre la educación cooperativa y el desarrollo no siempre está consolidado, los valores que se propagan a través de los procesos educativos con los cooperantes son pertinentes para la dinámica del desarrollo local. Desde esta perspectiva, los testimonios de los socios reflejan que la cooperativa no solo ha generado ingresos, sino que también ha contribuido al reconocimiento comunitario, a la solución de problemas y al desarrollo del municipio.

Gracias al establecimiento de cooperativas, los productores han accedido a mejores mercados y, por ende, han recibido una mejora en el precio de venta, de acuerdo con el relato de los socios:

Aquí se produce cacao de calidad, y entonces, se exporta a una empresa en Suiza. Creo que están contentos con la calidad que les vendemos [...] mi papá le vendía el producto a los intermediarios y le pagaban lo que ellos pedían, aunque el cacao no era de calidad. Entonces, aquí en la cooperativa se ha mejorado la calidad porque es un cacao de exportación y también se paga a un precio justo (S4).

Recuerdo que era un noviembre, tenía cinco quintales de cacao en baba y estaba lloviendo. No podía secarlo y ya se me estaba arruinando. Entonces, un señor [...] que hizo una secadora artificial lo compraba a dos lempiras la libra. Ahora estoy mucho mejor [...] nos han enseñado cómo se clasifica, entonces ya vendemos calidad (S3).

⁹ Empresa de Energía Honduras.

Antes los vendía a los intermediarios, a los “coyotes”¹⁰ [...] y sí, se aprovechaban de uno (S7).

Es importante destacar que, al realizar el proceso de secado dentro de las cooperativas, los socios reducen tanto el esfuerzo físico como las pérdidas del grano, asegurando así una mayor calidad en su transformación, lo que constituye un requisito clave para acceder a mercados más competitivos:

Antes tenía el cacao sin estar en una cooperativa [...] ahora no me sacrifico mucho en estar secando el cacao, ahora solo lo clasifico en A y B, y eso es una mejoría para mí [...] antes se vendía al coyote, como le dicen, entonces ellos se aprovechaban de lo que nosotros vendíamos porque en ese tiempo no sabíamos, solo sabíamos producir, pero no sabíamos cuánto valía una libra de cacao (S2).

5.4 OPORTUNIDADES DE FORMACIÓN

Además de los beneficios percibidos mencionados anteriormente, se identificó que los socios de las cooperativas acceden a oportunidades de formación al estar asociados, mediante las cuales fortalecen sus conocimientos y acceden a espacios en los que pueden ejercer liderazgo.

Sobre la capacitación en manejo y producción del cultivo, los socios mencionaron que:

Nos han dado asistencia técnica sobre el manejo de la poda y del cultivo, y también escuelas de campo, como para injertar (S2).

Han sido varias las capacitaciones, siempre del cacao. Yo fui capacitada para la injertación, también para el corte de cacao. Aprendí muchísimo (S4).

He recibido capacitación en temas de injertación, manejo de fincas, de podas, plagas y enfermedades, comercio justo, género [...] (S7).

Gracias al conocimiento adquirido a través de los procesos formativos, los socios asumen posiciones de liderazgo, lo que les permite colaborar con las actividades de las cooperativas y con iniciativas de su comunidad:

[...] nos capacitó también en movimiento cooperativo para estar preparada. Pasé a ser directiva, antes era secretaria y actualmente soy presidenta de la junta directiva (S5).

Estuve varios años como presidente de esta organización [...] y así formo parte de otras cosas en la comunidad (S7).

¹⁰ Coyote es un término coloquial empleado entre los agricultores de Honduras para identificar a los intermediarios que compran materias primas a un precio bajo.

Este proceso podría comprenderse a través de la teoría de capitales de Bourdieu (2003), según la cual el autor expone que los individuos que se desenvuelven dentro de un campo no solo generan capital económico a lo largo de sus vidas, sino también capital social, cultural y simbólico. En el caso de los socios, la pertenencia a una cooperativa les permite generar ingresos, lo cual se traduce en capital económico. Asimismo, producen capital social al establecer relaciones estrechas con otros socios y con agentes externos vinculados a las cooperativas, como representantes de ONG y funcionarios gubernamentales.

A su vez, los socios desarrollan capital cultural, tal como se evidencia en este apartado. No solo producen cacao, sino que también adquieren conocimientos gracias a los procesos formativos impulsados por las cooperativas. Estos conocimientos abarcan desde la producción del cacao y el manejo de las fincas hasta temas de género, liderazgo y empoderamiento. Finalmente, el capital simbólico se refleja en la manera en que los socios son percibidos dentro de la comunidad por formar parte de las cooperativas de cacao. Este reconocimiento no solo otorga prestigio a nivel local, sino también reconocimiento a nivel nacional e internacional como productores de cacao de calidad, lo cual les permite posicionarse dentro de un campo y ejercer sus destrezas a través del liderazgo.

5.5 DIFICULTADES ENCONTRADAS

Dentro de las dificultades percibidas por el grupo se encontró una de carácter externo y otra de carácter interno. La externa corresponde a la vulnerabilidad frente al cambio climático, mientras que la interna se relaciona con los desafíos a nivel organizacional entre los socios.

Las personas entrevistadas concordaron que el impacto del cambio climático es una gran dificultad que afecta severamente la producción, ellos exclamaron lo siguiente:

Una de las dificultades que hemos tenido es la poca producción debido al cambio climático. En el verano, por ejemplo, que se dio el año pasado, disminuimos la producción (S1).

Dificultades en el cambio climático; cuando hace mucho verano y después nos llueve mucho, entonces el cacao es bien susceptible a esos dos extremos. Nos va afectando mucho, si no nos adaptamos, estamos en riesgo (S4).

En lo que encontramos dificultades es en el cambio climático. Afecta en la producción porque, cuando llueve mucho, nos florea el árbol, pero se pierde la fruta; y si hace mucho verano también. Entonces, en ambos perdemos nosotros, pero es bien difícil porque uno no puede manejar el tiempo (S7).

De acuerdo con un análisis realizado por Bunn *et al.* (2019), sobre el impacto del cambio climático en la producción de cacao para Centroamérica y el Caribe, para el 2050 se espera una reducción significativa de la zona ideal caliente-seca, especialmente en departamentos como Olancho y Santa Bárbara. Sin embargo, en zonas donde pertenece el municipio de Jutiapa, el departamento de Atlántida, y el departamento de Colón, se proyecta que continúen siendo idóneas para el cultivo, aunque con áreas de adaptación incremental.

Por otro lado, a nivel interno, algunos socios encontraron que la falta de compromiso de sus compañeros sobre las actividades de la cooperativa conlleva a una dificultad, expresándolo de la siguiente manera:

La vez pasada estábamos hablando unas ideas aquí, pero siento que, como socios, a veces nos falta interés por la cooperativa [...] porque mire ahorita solo tres hemos venido (haciendo referencia a la convocatoria de la entrevista) (S3).

Me parece que hace falta más acompañamiento, digamos, en el campo, porque hay productores que necesitan estar encima de ellos para que produzcan (S4).

5.6 EXPECTATIVAS PARA EL FUTURO

Sobre las expectativas en torno a la cooperativa, se estableció como subcategoría el legado familiar, ya que los socios manifiestan el deseo de que el trabajo que realizan se convierta en una herencia. Algunos de los comentarios de los participantes fueron:

Pienso que la cooperativa va a continuar muchos años más. La idea es dejar el legado a los familiares (S2).

Espero que la cooperativa siga creciendo. Me gustaría dejar esto a mis hijos (S1).

Lo expuesto coincide con la literatura planteada por Lotério (2022, p. 69, traducción propia), quien indica que “el cooperativismo tiene, por su necesidad de sucesores para su expansión con líderes conscientes, la

misión de hacer posible la sucesión rural familiar [...]. Realizar la sucesión es garantizar la propia evolución calificada”. En este sentido, la sucesión familiar permite a las cooperativas asegurar su sostenibilidad en el tiempo, pues, junto con los socios, se transmiten historias, experiencias y capacidades.

Asimismo, se encontró que algunos socios tienen expectativas en el crecimiento y fortalecimiento de la cooperativa en un futuro, declarando lo siguiente:

Si seguimos así, yo creo que vamos para largo (S1).

La miro produciendo ciento cincuenta toneladas. La miro con más infraestructura, más grande (S5).

Yo pienso que va a estar súper mejor todavía, porque, como le digo cuando yo vine a esta cooperativa era nada que ver, y ahora está súper avanzada. No había ni salón de reuniones, y mire ahora qué bien bonito está (S5).

La veo como una organización con más fuerza y que va a ser autosostenible (S7).

Cuando yo empecé era poco, las oficinas estaban bien atrás, y todo se ha ido mejorando [...] me gustaría que llegáramos a entregar unas trescientas o cuatrocientas toneladas en el futuro (S8).

Estos relatos evidencian que los socios tienen fuertes convicciones sobre el futuro de las cooperativas. A través del esfuerzo colectivo se han logrado cumplir metas en el pasado, lo que refuerza la idea de la eficiencia colectiva para el futuro.

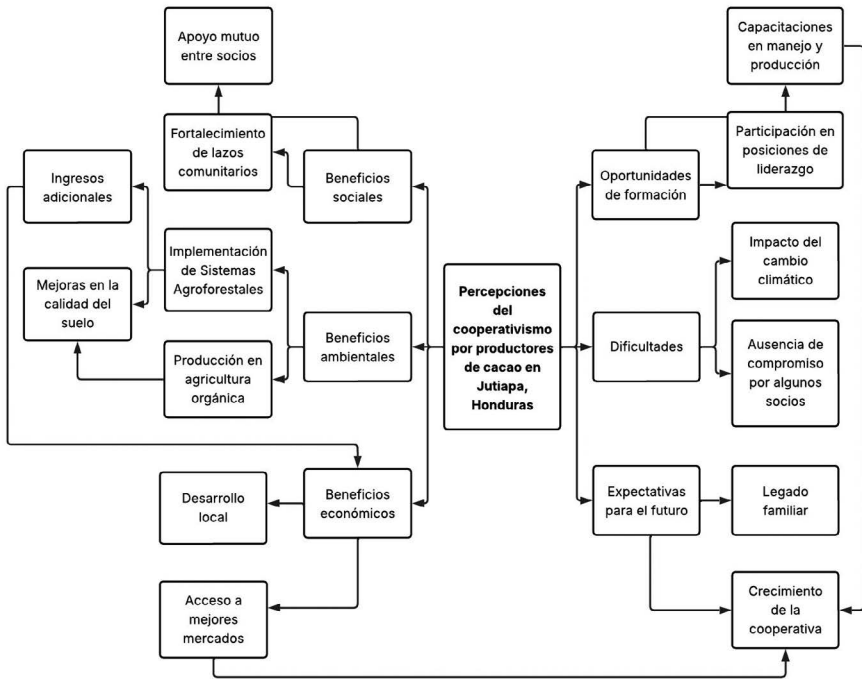
A partir de este análisis, una vez expuestas y analizadas las categorías emergentes, la siguiente figura integra de manera sintética los hallazgos más relevantes derivados de las percepciones de los productores entrevistados (Figura 3).

Algunos elementos que emergen de las subcategorías se articulan con otras categorías o subcategorías. Por ejemplo, la generación de ingresos adicionales por la venta de productos cosechados en los sistemas agroforestales constituye un beneficio económico directo, ya que se deriva de los beneficios ambientales asociados a la implementación de estos sistemas. De igual forma, las mejoras en la calidad del suelo son resultado tanto de los sistemas agroforestales como de la producción orgánica implementada.

Por otro lado, el acceso a mejores mercados representa un beneficio económico que también impulsa el crecimiento de la cooperativa. Al contar

con condiciones de comercialización más justas, que permiten a los socios realizar negociaciones como agentes con poder de decisión, se refuerzan las expectativas del futuro y la esperanza de un crecimiento continuo para la cooperativa.

Figura 3 – Percepciones del cooperativismo entre productores de cacao en el municipio de Jutiapa



Fuente: Elaboración propia, 2025.

Asimismo, las oportunidades de formación ofrecidas por las cooperativas, como las capacitaciones en manejo y producción, incrementan las posibilidades de un crecimiento sostenido, pues la capacitación constante permite que los socios actualicen sus conocimientos y se preparen para los desafíos emergentes en los procesos productivos.

6 CONSIDERACIONES FINALES

A partir de las percepciones reveladas por los productores de cacao del municipio de Jutiapa, los hallazgos muestran que el cooperativismo genera beneficios tanto directos como indirectos. Las cooperativas no solo desempeñan un papel fundamental en la producción de cacao, sino también

en el bienestar de sus socios. Este modelo contribuye a generar impactos positivos en las familias productoras y en la comunidad en general; fortalece los vínculos de pertenencia y reconocimiento, promueve valores y favorece el desarrollo local en el municipio.

En concordancia con lo expuesto por Bourdieu (2003), en el ámbito del cooperativismo, el capital social también se manifiesta como capital simbólico y se revela en los relatos de los entrevistados, en los que se identifican aprendizajes de gestión, de manejo y de conocimiento que fortalecen sus capacidades para afrontar adversidades en contextos de mercados competitivos, así como la comprensión de la relevancia de integrarse en redes cooperativas de negocios y de producción. Este proceso otorga a los productores reconocimiento, legitimidad y prestigio en el campo social, lo cual fortalece sus capacidades de acción colectiva y de negociación en mercados históricamente desiguales.

Este trabajo ofrece una contribución teórico-académica, dada la escasez de fuentes de información disponibles en el campo académico sobre productores de cacao en Honduras, y de manera particular en lo que respecta al municipio de Jutiapa. Asimismo, aporta una contribución social, ya que el análisis del cooperativismo puede servir como herramienta para la elaboración de proyectos o políticas públicas orientadas a esta temática, a partir de las percepciones de los asociados en contextos iguales o similares al del municipio de Jutiapa. A su vez, los resultados obtenidos pueden constituir un punto de partida para que otros investigadores profundicen en los hallazgos aquí presentados o desarrollen estudios de carácter similar o comparativo en distintas comunidades de Honduras.

Entre los hallazgos de la investigación se identificó que, si bien históricamente el cooperativismo en Honduras ha sido promovido por el Estado mediante políticas públicas orientadas al desarrollo rural, en la actualidad también recibe impulso de actores externos, como las organizaciones no gubernamentales (ONG). Asimismo, los relatos recopilados y el contexto productivo sugieren que muchas de estas iniciativas responden en mayor medida a los intereses del mercado internacional que al bienestar de los propios productores. En este sentido, algunos mercados internacionales impulsan la creación de cooperativas como vía para asegurar el abastecimiento de un producto que cumpla con los estándares específicos, más que por un compromiso real con el desarrollo integral de las comunidades productoras.

Como conclusión, se establece que el cooperativismo en el municipio de Jutiapa no solo constituye una fuente de ingresos para sus asociados, sino que también representa un estilo de vida del que se sienten orgullosos de formar parte. Para los productores de cacao, el cooperativismo brinda esperanza, respaldo y sustento que trascienden la dimensión individual y alcanzan niveles colectivos dentro de la comunidad. Ser cooperativistas ha significado un cambio en sus vidas, lo que resalta la importancia de garantizar la solidez y permanencia de estas organizaciones a lo largo del tiempo.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo contó con el apoyo de la Coordinación de Perfeccionamiento del Personal de Nivel Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamiento 001 y la Fundación de Amparo a la Pesquisa del Estado de Minas Gerais (FAPEMIG, Código APQ-00006-24).

REFERENCIAS

ADIL, L. *et al.* **Climate Risk Index 2025: Who suffers most from extreme weather events?** [S. l.]: Germanwatch e.V., 12 feb. 2025. Disponible en: <https://www.germanwatch.org/sites/default/files/2025-02/Climate%20Risk%20Index%202025.pdf>. Acceso en: 15 sept. 2025.

AMODEO, N. P. Be More Cooperative to Become More Competitive. **Journal of Rural Cooperation**, [s. l.], v. 29, n. 2, p. 115-124, 2001. Disponible en: <https://ageconsearch.umn.edu/record/301306/?v=pdf>. Acceso en: 7 feb. 2025.

ARDÓN, A. La legislación cooperativa en Honduras. *In*: ALIANZA COOPERATIVA INTERNACIONAL PARA LAS AMÉRICAS. **La legislación cooperativa en México, Centroamérica y el Caribe**. 1. ed. San José: Alianza Cooperativa Internacional para las Américas, 2009. p. 61-81. Disponible en: <https://base.socioeco.org/docs/legislacion.pdf>. Acceso en: 5 feb. 2025.

BANCO CENTRAL DE HONDURAS. Informe de comercio exterior de bienes: a Junio de 2024. **Banco Central de Honduras**, Tegucigalpa, ago. 2024. Disponible en: <https://www.bch.hn/estadisticos/EME/Informe%20de%20Mercancias%20Generales/Informe%20Comercio%20Exterior%20de%20Bienes%20Junio%202024.pdf>. Acceso en: 20 de ene. 2025.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BOURDIEU, P. **Questões de Sociologia**. Lisboa: Fim de Seculo: Sociedade Unipessoal, Lda, 2003.

BUNN, C. *et al.* **Impacto del cambio climático en la producción de cacao para Centroamérica y El Caribe**. Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), 2019. Disponible en: http://cci.alianza-cac.net/media/archivosCuadernos/Atlas_CAM_Final.pdf. Acceso en: 19 feb. 2025.

CADENA CACAO. Panorama regional. **Cadena Cacao**, Managua, 2016. Disponible en: <https://cadenacacaoca.info/region/#:~:text=Nicaragua%20y%20Honduras%20son%20los,presentan%20montos%20peque%C3%B1os%20de%20exportaciones>. Acceso en: 16 ene. 2025.

COOPERATIVAS DE LAS AMÉRICAS. Mapeo cooperativo: Datos estadísticos: Informe nacional: Honduras. **Cooperativas de las Américas**, [s. l.], 2020. Disponible en: <https://coops4dev.coop/sites/default/files/2021-01/Informe%20de%20Mapeo%20Cooperativo%20Honduras.pdf>. Acceso en: 6 feb. 2025.

CORTÉZ ARIAS, R.; FROMM, I. From Cocoa Producers to Chocolatiers? Developing an Entrepreneurial Model for Small-scale Producers in Honduras. **International Journal of Food System Dynamics**, [s. l.], v. 10, ed. 1, p. 38-54, 2019. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.18461/ijfsd.v10i1.03>. Acceso en: 12 sept. 2025.

COSUDE. El Renacer del Cacao Hondureño. **Cosude**, [s. l.], 05 jul. 2024. Disponible en: <https://www.eda.admin.ch/deza/es/home/cosude/aktuell/newsuebersicht/2024/07/kakao-aus-honduras.html#>. Acceso en: 16 ene. 2025.

ENRÍQUEZ, G.; PAREDES A. **El cultivo del cacao**. 2. ed. San José: EUNED, 1983.

FAO. Nota de inversión cacao. **FAO**, [S. l.: s. n.], 2023. Disponible en: <https://sag.gob.hn/wp-content/uploads/2023/10/HiH-Nota-de-Inversion-Cacao-FINAL-October-2023.pdf>. Acceso en: 11 feb. 2025.

FHIA. **Identificación y control de la moniliasis del cacao**. La Lima: FHIA, 2003. Disponible en: https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/2324/Identificacion_y_control_de_la_Moniliasis.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acceso en: 14 mar. 2025.

FHIA. Atlántida sigue fortaleciendo la producción de cacao en Honduras. **Noticias de la FHIA**, La Lima, oct. 2015, No. 97, 3 p. Disponible en: <https://colprocah.com/wp-content/uploads/2015/11/NOTICIA-DE-LA-FHIA-No.-97.-EL-DEPARTAMENTO-DE-ATLANTIDA-FORTALECE-LA-PRODUCCION-DE-CACAO-EN-HONDURAS.pdf>. Acceso en: 20 ene. 2025.

GARCÍA-GUTIÉRREZ, C. Cooperativismo y Desarrollo Local. **Revista de Estudios Cooperativos**, [s. l.], n. 68, p. 33-46, 1999. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/1147545.pdf>. Acceso en: 7 feb. 2025.

GOBERNACIÓN, JUSTICIA Y DESCENTRALIZACIÓN. Perfil municipal: Índice de Desarrollo Municipal, Jutiapa, Atlántida. **Gobernación, Justicia y Descentralización**, Tegucigalpa: Secretaría de gobernación, justicia y descentralización, [2021?]. Disponible en: <https://www.sgjd.gob.hn/biblioteca-virtual/sgd/perfiles-municipales/01-atlantida-pm/0104/795-0104-atlantida-jutiapa/file>. Acceso en: 15 ene. 2025.

HONDURAS. [Constitución (1924)]. **Constitución de Honduras de 1924**. Tegucigalpa: [s. n.], 1924. Disponible en: https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/constitucion-de-honduras-de-1924/html/9076b742-e716-42bd-b430-998537b77a3b_2.html. Acceso en: 8 abr. de 2025.

KUNH, T. S. **The Structure of Scientific Revolutions**. 2. ed. [S. l.]: The University of Chicago, 1970. v. 2.

LEITÃO, C. A entrevista como instrumento de pesquisa científica: planejamento, execução e análise. In: JACQUES, P. *et al.* (org.). **Metodologia de pesquisa científica em informática na Educação: abordagem qualitativa de pesquisa**. [S. l.]: Sociedade Brasileira de Computação, 2021. p. 1-28. Disponible en: https://ceie.sbc.org.br/metodologia/wp-content/uploads/2024/05/livro3_cap4_Entrevista.pdf. Acceso en: 07 feb. 2025.

LEMUS, L. Cacao de Jutiapa, legado de calidad en Honduras. **Diario La Prensa**, San Pedro Sula, 27 ago. 2016. Disponible en: <https://www.pressreader.com/honduras/diario-la-prensa/20160827/282815010668802?srsltid=AfmBOoqMtHd1kCF2o3K1vTySr6onqIH1NN8gAkflpbabQuMVMbEb6l-W>. Acceso en: 15 ene. 2025.

LEMUS, L. El mejor chocolate del mundo tiene sabor hondureño. **El Come Jamo**, Olanchito, 26 dic. 2024. Disponible en: <https://elcomejamo.com/el-mejor-chocolate-del-mundo-tiene-sabor-hondureno>. Acceso en: 15 ene. 2025.

LÓPEZ, M. M.; ROCHA, L. R. **Sistemas agroforestales**. Managua: Universidad Nacional Agraria, 2007. Disponible en: <https://repositorio.una.edu.ni/2443/1/nf08m538.pdf>. Acceso en: 14 mar. 2025.

LOTÉRIO, A. F. Relação do cooperativismo com a sucessão familiar: análise, desafios, lições e estratégias preditivas. *In: FORNECK, E.; MAYER, L.; KERN, G. Cooperativismo e associativismo em Santa Catarina no contexto da imigração alemã para o sul do Brasil*. São Leopoldo: Oikos, 2022. p. 63-82. Disponible en: <https://limate.paginas.ufsc.br/files/2019/04/Cooperativismo-e-associativismo-em-SC.pdf>. Acceso en: 1 sept. 2025.

MOLINA, J. Hondureños participarán en competencia mundial de cacao. **Diario La Prensa**, San Pedro Sula, 10 ene. 2025. Disponible en: <https://www.laprensa.hn/sanpedro/cacao-hondurenos-participaran-competencia-mundial-cacao-excelencia-italia-FH23532362>. Acceso en: 15 ene. 2025.

NIÑO DE SÁNCHEZ, M. L. **Diagnóstico del movimiento cooperativo hondureño**. [S. l.: s. n.], 2003?. Disponible en: <https://www.yumpu.com/es/document/view/14590512/diagnostico-del-movimiento-cooperativo-hondureno>. Acceso en: 5 feb. 2025.

PAREDES, K.; GUEVARA, L. Palma africana amenaza con desaparecer pueblo Garífuna en Honduras. *In: Mongabay*. [s. l.], 20 oct. 2020. Disponible en: <https://es.mongabay.com/2020/10/nueva-armenia-atlantida-honduras-palma-africana-garifunas/>. Acceso en: 20 feb. 2025.

PINEDA, R. Seis empresas de cacao participarán en la competencia mundial en Italia. **Hibueras**: su revista diferente, Tegucigalpa, 14 ene. 2025. Disponible en: <https://revistahibueras.hn/2025/01/14/seis-empresas-de-cacao-participaran-en-la-competencia-mundial-en-italia/>. Acceso en: 20 ene. 2025.

PRÉVOST, P. El desarrollo local y las cooperativas. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Santa Fe de Bogotá, v. 37, p. 25-45, 1996. Disponible en: <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/article/download/3299/2503>. Acceso en: 12 sept. 2025.

UNAH. **Perfil Sociodemográfico de Jutiapa, Atlántida 2022**. Tegucigalpa: IIES-UNAH, nov. 2022. Disponible en: <https://oee.unah.edu.hn/assets/Perfiles-Sociodemograficos/Atlantida-01/Reporte-de-0104-Atlantida-Jutiapa.pdf>. Acceso en: 15 ene. 2025.

WHO we are. **Chocolats Halba Honduras**, [s. l.], 2020. Disponível em: <https://chocolatshalba.hn/who-we-are/>. Acesso em 18 de mar. 2025.

ZARRILLO, S. *et al.* The use and domestication of *Theobroma cacao* during the mid-Holocene in the upper Amazon. **Nature Ecology & Evolution**, [s. l.], v. 2, p. 1879-1888, 2018. Disponível em: <https://www.nature.com/articles/s41559-018-0697-x>. Acesso em: 16 fev. 2025.

Submissão: 15/04/2025 • Aprovação: 28/10/2025